

## -I-

## -POTAGE A L'AUBRE-

2 litros caldo de gallina

1/2 taza tapioca

3 cucharadas pure de tomate fresco

1/4 taza zanahorias en tirita

2 claras de huevo duro, cocidas

2 cucharadas de mantequilla.

Hirviendo el caldo, se incorpora la tapioca (al minuto) y se añade el pure de tomate. Aparte se rehoga en mantequilla las tiritas de zanahorias, como tambien las del huevo duro, (julienne). Se sazona con sal y pimienta a gusto, y se combinan ambos.

## -II-

## -PETITS PAINS DE FOIE DE VEAU A LA VALOIS-

Un plato ligero y que puede servirse a un enfermo. Picar 250 grs. de hígado de ternera con sal, pimienta y un puntito de especias; aparte se prepara SALSA BECHAMELA ESPESA;

50 grs. mantequilla, 50 grs. harina y 1/2 litro de leche.

Sal y pimienta a gusto. Se deja enfriar una vez cocida esta salsa y se incorpora al picado de hígado, adicionando ademas 2 cucharadas de crema espesa, un huevo entero y una yema. Se pasa todo junto por tamiz fino.

Luego se van llenando unos moldecitos apropiados y mantequillados de antemano. Se pone a cocer al horno en baño-maria durante unos 12 a 15 minutos, luego se vuelcan sobre una fuente preparada y se les rocía con la salsa Valois;

En una cacerola sobre el fuego se hace reducir 1/4 taza de vinagre con 1 diente de ajo majado, 1 cucharada de cebollines picado y un puntito de pimienta. Cuando solo quede la mitad del vinagre, se pasa por tamiz sobre otra cacerola preparada con 3 yemas de huevo crudo, una cucharada de mantequilla sólida, y un puntito de sal. Se procede como "Hollandaise" agregando una cucharada de cebollines picados finamente, diluyendo ademas con un buen caldo concentrado o en su lugar extracto de carne con agua. Nota; Se puede hacer de igual manera, sustituyendo el hígado con carne de ternera estos tiempos.

## -III-

## -EPINARDS EN BRANCHES A L'ANGLAISE-

Lavar y cocer las hojas sueltas de espinacas en agua hirviendo y con sal. No se deben cubrir; de siete a ocho minutos de cocción, será suficiente. Se escurren, y se refrescan en agua fresca, exprimiendo con la mano. Al momento de servirse, se le da unas vueltas en mantequilla caliente y se vierte sobre una fuente de legumbres y se decora con algunos pedazos de pan frito en mantequilla y huevos duros.

## -IV-

## -ILE FLOTTANTE-

60 grs. almendras picadas y tostadas, 125 grs. azúcar, cuatro claras de huevo y 1 cucharadita de vainilla.

Se baten las claras de huevo a la nieve bien firme, se añade el azúcar la vainilla y las almendras preparadas. Se vierte la mezcla sobre moldes adecuados, mantequillados y azucarados, o bien caramelizados.

Se pone a cocer en baño-maria en horno suave por 25 a 30 minutos.

Se deja enfriar un poco y se vuelca en una compotera, previamente preparada con una excelente crema inglesa bien fría.

Creme Anglaise-

Diluir en una cacerola 3 yemas de huevo y 100 grs. de azúcar aromatizar con vainilla, batiendo algunos minutos, y ligando con una taza de leche. se pone sobre el fuego manso moviendo constantemente hasta el momento de hervir. Se puede servir esta crema caliente o fría para ciertos postres.

(3er. Viernes)

Julio 22, 1933.

I.

RAISED DOUGH-UTS

- |                      |  |
|----------------------|--|
| 1 taza leche         | 1/3 taza mantequilla y manteca mezcladas |
| 1/2 pastilla yeast   | 1 taza azucar ligeramente moreno         |
| 1/2 cucharita azucar | 2 huevos                                 |
| 1 cucharita sal      | 1/2 nuez moscada raspada                 |

Harina para amasar.

Hiérvase y enfríase la leche; cuando esté tibia, añádase la levadura disuelta en azucar y se le añade 1 taza de harina para la primera alzada; entonces añádase el azucar, la sal, los huevos, la manteca y mantequilla derretidas y nuez moscada, harina en cantidad suficiente para amasar y se le deja alzar. Amásese en una tabla enharinada, dándole golpecitos y pásese el rodillo hasta 3/4 de pulgada de grueso. Córtese con molde y deje que alce otra vez. Friase en manteca profunda y escúrrase en papel moreno. Enfríase y revuélvase en azucar pulverizado.

II.

RICH CAKE

- |                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| 1/2 lib. mantequilla       | 1 lib. currants    |
| 3/4 lib. harina            | 1/4 lib. sultanas  |
| 1/2 lib. corteza de frutas | 7 huevos           |
| 1/4 lib. cerezas           | 3 cucharadas leche |

1/2 lib. azucar.

Cuérnase la harina sobre un pedazo de papel. Córtense las cortezas de frutas en dulce y las cerezas, selecciónense los currants y las sultanas. Bátase la mantequilla y el azucar en un recipiente hasta que blanqueen; añádense los huevos uno por uno batiendo bien la mezcla cada vez, añadiendo dos cucharadas de harina al quinto huevo para evitar que coagule la mezcla. Bátase suavemente cuando se echo el resto de la harina y las frutas, y por último la leche. Póngase la mezcla en un molde de lata forrado con tres hojas de papel untado de mantequilla y póngase al horno a fuego lento por espacio de 2 horas y media.

III

CHOUX A LA CREME

- 125 grs. harina, 100 grs. mantequilla, 15 grs. azucar, 3 grs. sal, 1 taza de agua, 4 huevos.

Hiérvase el agua con la mantequilla, el azucar y la sal. Tan pronto hierva, añádase toda la harina de una vez, removiéndolo vigorosamente hasta que forme una bola. Retírese del fuego y añádense los huevos batiendo la mezcla hasta que esté completamente mezclada. Dése la forma y ponga al horno a fuego moderado.

CREMA:

- 100 grs. azucar, 35 grs. harina, 3 yemas, 1 taza de leche, vainilla.

Mézclese la harina, el azucar y las yemas batiendo ligeramente mientras se hierva la leche. Entonces se vierte sobre la mezcla. Se pone a cocer removiendo constantemente hasta que espese.

Prepárense 6 claras de huevo batidas a punto de merengue y añádase mientras la crema esté caliente. Perfúnese con vainilla.

IV.

PUNCH HOLLANDAISE

- 4 tazas de agua, 1-1/3 tazas azucar, 1/3 taza jugo de limon, corteza de 1 limon, 1 lata de piña raspada, 1/4 taza de brandy, 2 cucharadas ginebra.

Póngase a cocer el azucar, el agua y la corteza de limon por espacio de 15 minutos, se añade el jugo de limon y la piña; enfríese, cuélese y hiélase a punto de salsa, añádense los licores y continúe helando. Sirvas en vasos para helado en una bandeja cubierta con servilleta.



## I.

CREME DE CONCOMBRE A LA REINE (Cucumber Cream)

3 grandes pepinos, 3 onzas mantequilla, 2 onzas harina, 2 pintas caldo de gallina, 1 pinta de leche, 1/2 taza crema, 2 yemas de huevo, especias, corteza de pan frito en pedazos.

Pelar los pepinos, dividirlos en cuartos, quitar las pepitas y cortar en gruesas rebanadas; hervirlos en agua salada, escurrirlos y poner en una cacerola con 1 onza de mantequilla, dejándolo cocer por 1/2 hora; sazonar con pimienta, sal y 1/2 cucharita de azucar. Derretir las 2 onzas restantes de mantequilla en otra cacerola, revolverlo con la harina, pero sin dejar que tome color; añadir los pepinos cocidos, diluir con caldo, hervirlo, espumar y añadir la leche hirviendo. Cocer lentamente por 20 minutos. Pasar por tamiz. Batir ligeramente la crema y las yemas y se agregan al puré, volver al fuego, sin dejar de mover hasta que estén amalgamados el huevo y la crema y entonces se vierte en una sopera y se sirve con pedazos de corteza de pan frito.

## II.

FILETS DE BEOUT A LA CHATEAUBRIAND

3 filetes dobles de a 16 onzas; aceite de oliva, Patatas a la Parisienne; Mantequilla a la Maitre D'Hotel, Salsa Chateaubriand, especias.

Se da el nombre de Chateaubriand al filete doble de vaca cortado desde el centro, cuyo peso varía de 16 a 20 onzas. Preparar y limpiar muy bien los filetes, aplanarlos ligeramente de modo que tengan como unas 3/4 pulgada de grueso. Sazonar con sal y pimienta, rociarlos con bastante aceite de oliva y asar al horno a fuego lento pero regular, por 15 a 20 minutos según sea el caso, --pero si se desea "rare", 16 minutos será suficiente. Alinearlos en una fuente caliente y servir con Mantequilla a la Maitre D'Hotel o rodearlo con Patatas a la Parisienne, y encima verter la Salsa Chateaubriand y servir. Es el correcto modo de preparar el plato arriba nombrado. También puede servirse con simple Salsa Chateaubriand con Mantequilla Maitre D'Hotel solamente.

SALSA CHATEAUBRIAND:

1/2 taza Vino Sauterne, 2 clavos, un ramito de tomillo, 2 shallots (cebollitas), 12 granos pimienta, 1-1/2 tazas caldo carne, jugo de 1/2 limon, 2 onzas mantequilla, 1/2 cucharita estragón picado. Pelar y picar las cebollitas y poner en una cacerola juntamente con el vino, clavos, tomillo y pimienta machacada, se cubre y se pone al fuego y se reduce a una mitad; se cuele y se añade jugo de limon en otra cacerola al baño-maria; se añade el caldo y la mantequilla, en pedacitos, y por último el estragón. Revolver bien y servir muy caliente con los filetes.

## III.

SALADE D'ANANAS (Pineapple Sald)

Pelar y desmenuzar 1/2 piña, quitando el centro antes de desmenuzarla. Mezclar con la parte blanca del tallo del apio en su parte superior, finamente desmenuzada, y poner en hielo. Minutos antes de servir se mezcla con suficiente salsa mayonesa para empapar y sazonar la ensalada. Verter simplemente en una ensaladera profunda de cristal, adornarlo con rebanadas de limon y servirlo muy frio.

## IV.

POIDING A LA LOUIS NAPOLEON

6 onzas azucar tamizado, 6 huevos enteros, 2 onzas harina seca y tamizada, 1-1/2 onzas corn-starch, 2 onzas almendras machacadas, algunas gotas de agua de flores de naranja, 2 onzas mantequilla, un pincho de sal, algunos albaricoques o melocotones medio cocidos y frutas cristalizadas, y merengue para adornar.

Separar las claras de las yemas, poniendo las yemas en un recipiente con azucar y se baten; batir las claras a punto de merengue, añadir las almendras machacadas y el agua de flor de naranja; mezclar todo gradualmente con las claras, la harina y mantequilla previamente calentada. Llenar un molde de timbal engrasado y poner al horno a fuego vivo por 1/2 hora. Cortar cuidadosamente la parte superior y cavar el centro y llenar con frutas bien escurridas. Rociar encima con marrasquino. Tener listo un merengue preparado con 3 claras de huevo y 2 onzas de azucar fino, y esparcirlo encima por igual. Poner al horno el tiempo necesario para calentar y endurecer el merengue. Servir caliente con jarabe de fruta.

## I.

SANDWICH BREAD.

Añadir 1/3 taza de melaza (molasses) y 1-1/2 cucharita de sal a una taza de leche hervida y agua caliente. Cuando esté tibia, añádase una pastilla de levadura disuelta en 1-1/2 cucharadas de azúcar, y añadir 3 tazas de harina para pan, 3 tazas de harina Graham, y amasarlo. Cubra y deje que aloe. Entonces se añade 1 taza de corteza picada de naranja en dulce y 1 taza de nueces (pecans). Deje que aloe otra vez y entonces va poniendo en latas vacías de a 1/2 libra de Baking Powder. Se deja alzar y se pone al horno.

## II.

SHRIMP, CELERY AND EGG SANDWICHES.

Limpier, lavar y quitar los intestinos de los camarones y ponerlos a cocer. Se pican finamente y se mezclan con una cantidad igual de celery finamente picado, añadiéndole por cada taza de esta mezcla, un huevo duro finamente picado. Sazonar con sal, paprika y humedecerlo con salsa mayonesa. Extender la mezcla sobre rebanadas finas de pan blanco, esparciendo también con mayonesa igual número de rebanadas, se ponen hojas de lechuga y se juntan por pares. Se oprimen los bordes y se corta la corteza del pan. Se sirve en lunches, card parties y Sunday night supper.

ROCHEFORT CHEESE SANDWICHES.

Batir 1/2 taza de mantequilla y se añade 1/4 taza de queso de Rochefort y se revuelve hasta que la mixtura quede fina; sazónarla con 1/2 cucharita de paprika y 1/2 cucharita de olivas para darle un sabor delicado. Sazonarlo con sal y humedecerlo con mayonesa. Extenderlo sobre rebanadas finas de pan Graham o rye. Si no se dispone de vino Sherry, añadir a la mezcla un poco de mayonesa. Servir con ensalada de verduras.

## III.

VARIAS FORMULAS DE CHURROS.

5-1/2 tazas de harina, 5 tazas de agua hirviendo, 1 cucharita de sal, 1 cucharita de azúcar. Mézclense los ingredientes secos y sobre ellos el agua hirviendo. Fórmese una masa compacta por medio de un mazo sobre un recipiente de madera. Una vez hecha la masa, fríase a nado en aceite de olive, formando rollos a gusto del operador. Cúbrase después con azúcar y sírvase muy caliente. (Miss Cornelia S. Lichauco)

En una cacerola se pone 1 taza de agua con 1/3 de aceite fino. Se hierve y enseguida se le echan 200 grs. de excelente harina, pasada antes por un colador o cedazo. En este punto muévase continuamente con una espátula de madera; pasado un minuto se retira la pasta. Si ésta resulta dura, se le echa un poquito de agua hirviendo. Esta pasta debe ser espesa para que pueda dominarse con facilidad. Cuando esté en su punto, se echa la pasta en una jeringa y se frien los churros con mucho aceite hirviendo, moldeándolos con la jeringa. Se toman en los desayunos, o por la tarde a la hora del té o para beber aguardiente. (Barichu).

Poned un vaso y medio de agua en un cazo y cuando hierva echadle una cucharada de aceite, revolvedlo y sacadlo del fuego. Agregadle entonces un vaso y medio de harina y trabadlo bien hasta quedar una pasta unida y fina. Llenad con dicha pasta una jeringa de presión (churrera) y por medio de ésta dejad caer la pasta formando espiral en una sartén honda llena de aceite muy caliente y retiradla cuando esté dorada. Cortadla luego a trozos largos y espolvorearlos con azúcar. (El restoran en casa)

## IV.

TEA PUNCH

Añadir a un galon de infusión de té fuerte inglés, el jugo de tres docenas de limones, el jugo de una docena de naranjas, un cuartillo de jugo de frambuesa y 1 cuartillo de jugo de uvas blancas. Añadir aguas gaseosas y trozos de hielo.



I.

FRENCH WHITE SOUP (sopa blanca francesa)

4 libras de ave, rodilla de ternera, 3 cuartillos agua fría, 1 cebolla en rodajas, 6 rodajas zanahoria, 1/2 hoja de laurel, un poquito de parsley, 1/2 cucharita de orégano, 1/2 id. granos de pimienta, 1/2 cucharada de sal, 1 cucharada magras de jamon finamente picado, 4 cucharadas mantequilla, 3 id. hariga, 1 taza de crema y yema de 2 huevos. -

Límpiese y sepárese en pedazos el ave; quítense los huesos de la carne de ternera cortándola en pedazos pequeños; póngase la carne, los huesos y el agua en un caldero calentando gradualmente hasta que hierva; claréese y déjese hervir a fuego lento por 4 horas. Cózanse los vegetales y el jamón en una cucharada de mantequilla y viértase en la sopa con la pimienta y la sal y cózase por una hora. Cuélese, enfríese y separe la grasa. Calientese 3 tazas del caldo preparado, espesado con el resto de la mantequilla y harina, y antes de servir añádanse la crema y los huevos. Adórnese con 1/2 taza de guisantes verdes cocidos y Chicken Custard cortado en cuadraditos.

CHICKEN CUSTARD. Hágase un picado de pechuga cocida de ave y pásese por colador. Añádase 1/4 taza de White Stock y huevo ligeramente batido. Sazónese con sal, pimienta, celery, paprika, un poquito de nuez en polvo y algunas gotas de esencia de anchoas. Viértase la mezcla en un molde untado de mantequilla y póngase a cocer en bañomaria hasta que se solidifique. Enfríese, quítase del molde y córtese en pequeños cubos.

II.

TIMBALE NAPOLITAINE (Timbal Napolitano)

Hiérvese de 4 a 6 onzas de macarrones hasta que se ablanden. Enfríese y escúrranse en una tela y córtense en tajadas redondas. Cúbrase con parte de los macarrones cortados, el fondo y pareles del molde de timbal untado de mantequilla, arreglándolo de tal manera que cubra completamente el interior del molde, y póngase a helar. Téngase preparado un picado o albondiguillas de pollo o ternera, sazonado con especias, (chicken or veal quenelle forcemeat), con el cual espárzase cuidadosamente el fondo y lados del molde, teniendo cuidado de no tocar los macarrones. Llénese el molde con un guisado de sweetbread, trufas, lengua, setas y albondiguillas, alternándolo con los macarrones cocidos y salsa de tomate. Cúbrase el molde con papel untado de mantequilla, colóquese en un recipiente con agua y métase al horno a buen fuego durante unos 30 o 40 minutos. Retírese, vuélquese en una fuente caliente y viértase salsa de tomate caliente alrededor.

III.

SPINACH SALAD (Ensalada de espinacas)

Seleccíonese, lávese y cózase la espinaca. Escúrrase y píquese fino. Sazónese con sal, pimienta, jugo de limon y añádase una cucharada de mantequilla derretida. Untese ligeramente con mantequilla moldes pequeños y rellénense solidamente con la mixtura. Enfríese, quítase de los moldes, poniéndole tajadas finas de lengua cocida fría cortadas en forma circular. Adórnese la base con un ramito de parsley y sírvase vertiendo encima Salsa Tartara.

IV.

FOOD FOR THE GODS (Dessert) (Comida de los Dioses)

Bátanse 6 yemas de huevos con 2 tazas de azucar hasta que adquieran color de limon. Añádase 1 libra de dátiles sin pepita cortados en pedazos, 1 libra de carne picada de nueces, 9 cucharadas de cracker en polvo fino, 2 cucharitas de baking powder y 1 id. de vainilla, y por último mézclese en clara batida de 6 huevos a punto de merengue. Viértase en un molde bajo forrado de papel encerado y métase en horno lento por una hora o hasta que quede cocido, debiendo ser mas bien blando, entre la consistencia de un cake y un pudding. Córtase en cuadros y sírvase con crema endulzada con azucar pulverizado.

I.

THON EN BARQUETTES (Hors D'Oeuvre)

Machacar el contenido de una latita de Atun al escabeche, agregando 50 grs. de mantequilla y 2 cucharadas de aceite de olivo, sazónarlo y moverlo hasta formar esta crema de atun, que servirá para aderezar en cúspide unas barquitas de pasta "brisee" fina, cocida de antemano y bien fría.

Sobre la superficie de cada cúspide formada, se coloca una lonja fina de Anchoas al aceite, partiendo a lo largo la crema de atun, y colocando una alcaparra en ambos extremos del centro.

PATE BRISEE: 250 grs. harina, 125 grs. mantequilla, 15 grs. azucar, 2 grs. sal, 1/2 taza agua helada, poco mas o menos. Esta proporcion puede formar dos grandes moldes para 10 personas cada uno, o 40 pequeños individuales.

II.

DIJONNEAU TRUFFE ROTI

Despues de bien limpio el pavito, se quita completamente todo el interior, cortando el cuello desde su base, y se rellena el hueco con trufas y una picadura de cerdo, (entre carne y tocino) sazonando con sal, pimienta y nuez moscada en polvo. (Tambien se puede rellenar con foi-grass, salchichas y trufas). Si se desea rellenar la piel, se reserva una buena trufa entera y unas tiritas de tocino fresco. Se dá unos golpecitos sobre la pechuga del pavo, con la parte ancha de un cuchillo de picar carne, a fin de separar facilmente la piel de la carne, y una vez separada, se van introduciendo las tiritas de tocino y bajo éstas, las rodajas de trufas preparadas. Luego se cose la abertura donde se introdujo el relleno y se pasa un bramantillo entre las cuyunturas para sujetar al ave.

Se tiene el horno preparado muy caliente, y se mete el pavo en una asadera, cuidando de bañarle continuamente con mantequilla derretida en agua caliente, tan pronto como quede doradita la piel, habiendo puesto antes un buen chorro de agua hirviendo el fondo de la asadera. Al cabo de 2 horas y media, estará en su punto. El jugo del asado servirá de salsa; pero si se quiere hacer una salsa especial, se rehoga cebolla picada y el hígado asado triturado en mantequilla con harina tostada, o tambien parte de la grasa que queda en la asadera o recipiente. Se quitan las ataduras y el hilo cosido y se sirve el asado decorado a gusto con castañas cocidas en caldo de gallina, y unos choricitos, (embutidos de cocktail sausage) rehogados en mantequilla.

CRANBERRY SAUCE: (Servida con Pavo asado, pato u otra ave).

Lavar 1/2 libra de cranberries, luego colocarlo en una cacerola, añadir suficiente agua que le cubra, y una onza de azucar. Dejar que los cranberries se cuezan a fuego lento por media hora y se sirve frio.

III.

SALADE GAULOISE

Cortar en rodajas patatas cocidas en agua con sal, añadir apio en tiritas, remolacha y trufas, sazonar con pimienta, sal, aceite y vinagre; colocar en una ensaladera en forma de pirámide y sobre la cúspide colocar una rodaja de remolacha en forma de cresta de gallo.

IV.

CHARLOTTE MALAKOFF

Proporciones: 125 grs. almendras, 125 grs. azucar, 125 grs. mantequilla fina, 125 grs. crema espumada; vainilla y kirsch a gusto.

Se tiene a mano como unas 15 broas preparadas y se alinean alrededor del molde con mucha rectitud, cubriendo el fondo con papel blanco. Estando el molde así preparado, se prepara el relleno, picando finamente las almendras, agregando poco a poco el azucar y la vainilla; se añade entonces la mantequilla cremada y se continúa moviendo hasta volver cremosa la pasta blanquecina; se adiciona un vaso de licor de buen kirsch, y ultimamente la crema batida. Se vierte esta mezcla sobre el molde decorado y se mete en un recipiente con hielo y sal. Al volcar el entremés sobre una servilleta plegada, se quita el papel y se decora la superficie con la crema batida y azucarada vanillada, con mucho gusto.

Este entremés es exquisito y de una finura que sobrepasa a la charlotte russe.

## -I-

-BAKING POWDER BISCUIT-

2 tazas de harina para pan, 5 cucharitas baking powder, 3 cucharadas mantequilla, 1/2 cucharita sal, 1/4 taza de leche.

Mezclar los ingredientes secos y cernirlos dos veces. Trabajar la mantequilla con la yema de los dedos, ó un cuchillo, añadir gradualmente la leche, amasar y golpear en tabla enharinada y pasar el rodillo hasta 1/2 pulgada de grueso. Cortar con molde de biscuit, y colocar en plancha engrasada y meter en horno caliente por 12 á 15 minutos. ~~La coccion~~ Si se hornea á fuego lento, los gases se escaparían antes de la coccion.

## -II-

-GATEAU ENVOI DE PERICAU-

(Entremets au surprise)

Se prepara de antemano en cake "GENOISE" y cuando esté frio, se divide en tres partes horizontales rellanando con crema preparada.

GENOISE: 125 grs. harina, 125 grs. azucar, 60 grs. mantequilla, 4 huevos enteros, 1/2 cucharita vainilla.

Se baten los huevos con el azucar sobre fuego dulce hasta quedar blanquesino ó muy cremoso, esto es, hasta doblar en volumen. Se retira del fuego continuando el batido, se incorpora la harina cernida dándole vuelta, "cut and fold" y ultimamente la mantequilla ~~da~~ derretida, cuidando que no este caliente. Se aromatiza con vainilla y se coloca en molde adecuado para hornear a fuego moderado.

CREMA para el relleno: 3 yemas de huevo, 150 grs. azucar, 1/2 taza de agua, 250 grs. mantequilla cremada, Rhum ó Café, ó cualquier otro perfume para aromatizar.

El azucar y el agua se hierve á punto de bola floja y se incorpora a las yemas de huevo batidas, añadiendo luego la mantequilla cremada. Aromaticé á gusto. Se decora caprichosamente en forma de un tejido de paja y combinando con (trufas simuladas) por medio de 200 grs. de praliné preparado de antemano, y añádase 200 grs. de chocolate, 200 grs. de fondant, y cuando esté bien mezclado se añade 100 grs. de mantequilla.

## -III-

-FONDANT-

1 kilo de azucar, 1-1/2 tazas de agua, 1/4 cucharita cremos ó 1 cucharada de Karo.

Se hierve el azucar con los ingredientes hasta llegar á 238.00 F. ó sea á bola floja, probada en agua fria. Se vierte el syrup sobre marmol humedecido con agua helada y se deja enfriar los bordes, dándole vueltas por medio de una espátula, y antes de llegar á enfriarse totalmente, se amasa con las manos como si fuera una masa de pan.

-PRALIN-

En un recipiente de cobre se mete 250 grs. de azucar y 250 grs. de almendras, ó avellanas; se coloca sobre fuego moderado y se vá dando vueltas hasta derretirse totalmente el azucar, convirtiendo la almendra en tostarse por sí sola. Se vierte sobre marmol ó sobre cualquier recipiente barnizado de mantequilla ó aceite. Al enfriarse se pulveriza y se convierte en pasta para entremes.

## -IV-

-FRUIT NECTAR-

Mezclar 2 tazas de azucar en un cuartillo de agua. Calentarlo á punto de ebullicion y hervirlo por 10 minutos. Una vez enfriado se añaden 2 tazas de grape-fruit (uvas) cortadas en pequeños pedazos; el jugo de 4 limones y el jugo de 4 naranjas. Hacer la mezcla y se le añade la clara batida de un huevo. Se vuelve a helar y se le deja por 3 horas hasta que esté en su punto. Se sirve en copas de sorbete.



## -I-

-ENSALMADAS A LA MODERNA DEL HOGAR-In-gredientes y procedimiento:

2 tabletas de levadura americana,  $1/2$  cucharada azucar,  $3/4$  taza de leche tibia, 1 taza harina cernida para la primera fermentacion.

Siguiente batido; se incorpora 6 yemas de huevo en la mazcla anterior, una vez fermentada, como tambien  $1/2$  taza de azucar y 200 grs. de harina cernida, batiendo muy bien por unos minutos, dejando que vuelva a fermentarse. Cuando haya doblado su volumen, se aumentan otras 6 yemas de huevo,  $1/2$  taza de azucar, 300 grs. de harina cernida y ultimamente 150 grs. mantequilla cremada, amasando muy bien la masa en conjunto y se deja que vuelva a fermentarse de nuevo. Una vez bien levantada la masa, se vuelca el recipiente sobre la mesa y se procede a moldearse.

Se derriten 100 grs. mantequilla y se unta cada trozo extendido, enrollandolo en forma de caracol, colocando luego en sus respectivos moldes, y se deja en reposo hasta que levante bien; entonces se barniza con yema de huevo deluida en agua y se hornea a fuego moderado por 15 a 20 minutos. Al retirarse del horno, se le pasa una pincelada de mantequilla y se espolvorea con azucar y, queso si se desea.

## II.

ALMOND HORSESHOES

4 onzas (100 grs.) almendras enteras

$1/2$  onza harina de arroz

1 onza (25 grs.) almendras picadas

4 onzas azucar

3 yemas de huevos

papel de arroz

Machacar en mortero las almendras enteras con el azucar, la harina de arroz y los huevos hasta que estén completamente mezclados; entonces se van formando tiras estrechas de a 4 pulgadas de largo, revolviendolas en la almendra picada y despues dandolas la forma de media luna. Se colocan sobre papel de arroz y se ponen al horno a fuego moderado por 15 a 20 minutos.

## III.

SHORTBREAD BISCUITS

$1/2$  lib. harina

3 onzas azucar

un pincho de sal

$1/4$  lib. mantequilla

1 yema de huevo

1 cucharada de crema o leche.

Cernir la harina y la sal, añadir el azucar y despues la mantequilla; añadir ~~la yema de huevo y la crema~~ yema de huevo y la crema y entonces se vierte la mixtura sobre la tabla y se le trabaja con las manos hasta que la masa quede completamente lisa; podria ser necesario añadir un poquito de leche ó crema. Pasarle el rodillo hasta  $1/4$  de pulgada de grueso y se corta en figuras de fantasia que se van colocando sobre plancha engrasada y se mete al horno a fuego moderado por 15 a 20 minutos.

Nota: Estos biscuits pueden ser decorados, si se desea, con pistacho, nueces, almendras, cerezas, citrones o violetas antes de poner al horno.

## IV.

GLACE DAME-BLANCHE.

125 grs. almendras recién peladas y mondadas, 150 grs. azucar,  $1/2$  cucharita de vainilla, 125 grs. crema doble, 2 ó 3 cucharadas de agua helada,  $1/2$  litro de leche.

Se machacan las almendras en un mortero, adicionando poco apoco el agua helada para que no se vuelva aceitoso. Luego se hace una infusion con esta crema hirviendo  $1/2$  litro de leche con azucar y se vierte sobre la horchata preparada. Se pasa luego por tamiz fino y se deja enfriar, añadiendo a esta leche los 125 grs. de crema doble, procediendo despues a helarlo como un helado ordinario.

La particularidad de este helado, consiste en su blancura, y por esta razon, no se pone ninguna yema de huevo. Tambien se puede incorporar la crema batida, pero en este caso se añadirá, cuando ya esté congelado.



(8.º Martes)

Agosto 23, 1932.

I.

PANSIT MOLO (Fórmula original)

(Cortesía de la Sra. Natividad de Silverio)

2 tazas (o 200 grs.) harina 1/4 cucharita sal  
3 yemas de huevo 1/4 taza agua o (2 cucharadas)

Se cierne la harina y la sal, se agregan las yemas de huevo y se amasa con los dedos. Se adiciona el agua amasando bien la masa hasta que se quede muy fina. Luego se extiende lo mas fino posible sobre una mesa enharinada y se cortará en pequeños triángulos de 2-1/8 pulgadas de base y se rellenarán con el siguiente

**RELLENO:** 1 taza carne de cerdo picado o 1/4 kilo; 1 yema de huevo; una cuchara cuchay picado; 1 cuchara de patis, (si se quiere) en vez de sal; pimienta a gusto. Se mezcla todo y se formarán con la pasta preparada, cucuruchos, dejándolos aparte hasta el momento de cocerse.

**CALDO:** 1 gallina cortada en pequeños pedacitos; 1-1/2 tazas camarones pequeños cortados; 2 dientes de ajo; 1/2 cebolla picada; patis a gusto; sal y pimienta a gusto; 3 tazas jugo de cabeza de camarones; 12 tazas de caldo de gallina; 2 cucharadas de cuchay picado. Se fríe en bastante cantidad de manteca el ajo machacado, las cebollas y luego los camarones hasta que queden bien dorados. Se agregan al patis y el jugo de los camarones, dejándolo hervir por un rato mas, y se adiciona luego la gallina cortada y el caldo, hirviéndolo por unos minutos. Antes de servirse se ponen los raviolis preparados, sal y pimienta, y al retirarse del fuego se espolvorea con el cuchay.

II.

BAKED APAHAP WITH STUFFING

Limpia un pescado de 4 libras, espolvorearlo con sal dentro y fuera, rellenarlo y coger la abertura. Hacer algunas incisiones en ambos lados e insertar en ellas tiras estrechas de tocino salado de cerdo. Póngase en una asadera de pescado, espolvoreando el pescado con sal y pimienta y untándolo con mantequilla derretida y encima espolvoreando con harina, y colocar alrededor del pescado pedacitos de tocino salado. Téngase en el horno a fuego caliente por una hora, humedeciéndole con la misma manteca desprendida tan pronto se derrita el tocino, y continuando la misma operación cada 10 minutos hasta que esté listo. Servir con Salsa Holandesa.

**RELLENO DEL PESCADO:**

1/2 taza cracker machacado; 1/2 taza miga de pan viejo; 1/4 taza mantequilla derretida; en 1/4 taza agua caliente; 1/4 cucharita sal; 1/8 cucharita pimienta; algunas gotas de jugo de cebolla.

**HOLLANDAISE SAUCE:**

1/2 taza mantequilla; 1/2 cucharada vinagre, o 1 cucharada jugo de limon; yemas de 2 huevos; 1/4 cucharita de sal; algunos granos de cayena.

Dividir la mantequilla en 3 porciones; poner una porcion en una cacerola con vinagre o jugo de limon y yema de huevos; colocar a fuego moderado agitándolo constantemente con un batidor de alambre. Añadir la segunda porcion de mantequilla, y tan pronto como se ponga espeso, añadir la tercera porcion. Quitar del fuego y añadir sal y cayena. Si se deja al fuego un momento mas, se cortaría la mezcla. Si se desea una salsa mas rica, añadir 1/2 cucharita de agua caliente y 1/2 cucharada de crema.

III.

ENSALADA DE GARBANZOS

Se cocen los garbanzos, salándolos convenientemente y añadiéndoles una cebolla entera y un ramillete de perejil cuando estén a medio cocer, retirando ambas cosas al terminar la coccion. Se escurre el agua y se colocan los garbanzos en una fuente, sazonando con sal, pimienta, aceite y vinagre, y colocando alrededor un cordón de trozos de huevo cocido, rodajas de zanahorias, aceitunas deshuesadas, cogollos de lechuga, etc.

IV.

TOCINO DEL CIELO

25 huevos frescos; su peso en azucar, (1 kilo poco mas o menos). Separar las yemas que se batirán ligeramente. Del azucar pesado, se separa 1 taza para caramelizar y servir de fondo para el molde. El resto, se derri te con 1 taza de agua hirviendo en la misma cacerola donde se caramelizó, hasta hervir, luego se irá chorreando sobre las yemas, continuando su batido hasta terminar el almibar. Se pasa por tamiz, se aromatiza a gusto, y se vierte sobre el molde, cociendo al baño-maria en horno o bien de ordinario. Se enfría y se sirve.

(8.º Viernes)

1.

POTATO BUNS.

1 pastilla yeast, 1 cucharada azucar, 1 taza leche calentada y enfriada, 1 taza azucar, 1/2 taza patata machacada, 4-1/2 tazas harina cernida, 1/2 taza mantequilla, 1 huevo.

Disolver la levadura y 1 cucharada de azucar en el líquido caliente, añadir las patatas y 2 tazas de harina cernida. Revolver bien y dejar que infle por 1/2 hora. Entonces añadir la mantequilla, el azucar y el huevo batido y como unas 2-1/2 tazas de harina cernida o una cantidad suficiente para que la masa sea manuable. Cubrir, dejar inflar la masa hasta doblar su tamaño. Formar los buns, colocándolos en plancha engrasada y dejar que inflen como 1-1/2 hora. Cuando estén ligeros, meter al horno por 25 minutos.

II.

CHOCOLATE LAYER CAKE

4 huevos, 2 tazas azucar, 2 tazas harina cernida, 2 cucharitas baking powder, 2 cucharadas cornstarch, 3/4 taza agua hirviendo, 1/2 cucharita vainilla.

Separar las yemas. Batir las claras hasta que solidifiquen, y las yemas hasta que espesen. Añadir azucar, harina cernida con cornstarch y baking powder. Mezclar bien y entonces se añade agua caliente y la vainilla. Después de la adición del agua, la masa debe espesar. Hornear en capas.

CHOCOLATE FILLING:

1 taza azucar, 1/3 taza harina, 1/8 cucharita sal, 2 huevos, 2 tazas leche caliente, 1 cucharita vainilla o 1/2 cucharita extracto de limón y 3/4 tableta de chocolate.

Mezclar los ingredientes secos, añadir los huevos ligeramente batidos y verter gradualmente la leche caliente. Cocer por 20 minutos, revolviendo constantemente y cuando espese, añadir chocolate derretido. Enfriar y aromatizar.

CHOCOLATE FUDGE FROSTING:

1-1/2 cucharadas mantequilla, 1/4 taza cocoa, 1-1/2 taza icing sugar, algunos granos de sal, 1/4 taza leche, 1/2 cucharita vainilla.

Derretir la mantequilla, añadir cocoa, azucar, sal y leche. Calentar y hervir por 8 minutos. Aromatizar y usar.

III.

ECLAIRS AU CAFÉ.PÂTE CHOUX.

Proporciones: 125 grs. harina, 100 grs. mantequilla, 15 grs. azucar, 3 grs. sal, 1 taza agua, 4 o 5 huevos enteros.

Hiervase el agua con la mantequilla, el azucar y la sal. Tan pronto como hierva, añádase toda la harina de una vez, removiéndolo vigorosamente hasta que forme una bola. Retírese del fuego y añádanse los huevos, uno por uno, batiendo bien la mezcla hasta que esté completamente esponjada. Dése la forma de bastoncito del largor de 7 a 8 centímetros, bien rectos. Pásele una pincelada de yema de huevo diluida en agua. Hornear a fuego vivo de 15 a 18 minutos. Estando ya dorados, se cubre con papel y se deja que estén bien secos, de lo contrario, se bajarán al enfriarse.

RELLENO: 100 grs. mantequilla, 100 grs. azucar, 3 yemas huevo, 1 cucharada fécula de patata o arro-root, 3/4 taza infusión de café. Se baten las yemas con el azucar y la fécula ligeramente, se incorpora la infusión de café caliente y se pone sobre el fuego, moviéndolo hasta espesarse. Se retira del fuego y se enfría, y entonces se añade la mantequilla cremada. Se cubre después el Eclair con un Fondant de Café.

IV.

MADELINE GLACE.

Se prepara un helado a la vainilla: 150 grs. azucar, 6 yemas de huevo, 1/2 litro de leche, vainilla. Al congelarse el helado, se quita el batidor, añadiendo 1/2 taza de crema batida y 150 grs. de frutas confitadas cortadas en pequeños dados y maceradas con kirsch.



-I-  
-RAVIOLIS A L'ITALIENNE-

**Ingredientes:**

250 grs. ternera picada---1 cebolla picada---1 diente de ajo / 1 ramito de perejil todo picado, 1 cuchara de grasa.

Se rehoga en la grasa la cebolla y demás condimentos, y ultimamente la ternera preparada. Retírese del fuego, añadiendo una cuchara de crema, sal y pimienta. Aparte se prepara una

**MASA DE RAVIOLIS:**

250 grs. harina---2 huevos---5 grs. sal---3 cucharas de leche fría---

Mezclar todo junto y amasarlo, dejando reposar un momento la masa antes de hacer uso. Luego se extiende la masa y se van formando convenientemente.

Se iran ebando los raviolis en agua hirviendo con sal por 6 a 8 minutos de cocción. Retíralos y dejar escurrir. Entonces se iran alineando en una fuente que resista al fuego, (Pyrex) se presta muy bien. Espolvorearlos fuertemente con queso rallado y una salsa de tomate, otra capa de queso y unos trocitos de mantequilla. Gratinarlos a fuego fuerte por 15 a 20 minutos.

Servirlos calientes.

-II-  
-POULE AU RIZ-----SAUCE MOUSSELINE-

Maripar convenientemente una hermosa gallina. En una cacerola se hierva 2 a 3 litros de agua con un ramito de hierbas, una cebolla y una cuchara de sal, y se coccione la gallina hasta quedarse tierna, 1-1/2 horas, poco mas o menos. Aparte se prepara en otra cacerola 250 grs. de arroz lavado, cocinándose con el caldo herviente de la gallina; déjese hinchar media hora a fuego muy lento. El arroz debe estar seco e hinchado. Se retira la gallina del caldo y se adereza en una fuente decorada de una corona del arroz preparado, sirviendo aparte una

**SAUSA MOUSSELINE:**

En una cacerola se pone 125 grs. mantequilla, 3 yemas de huevo, 1/2 cucharita de sal, 1 cuchara de zumo de limón. Se pone esta cacerola en baño-maria, moviendo constantemente hasta espesarse como una mayonesa bien sólida. A última hora se añade 6 cucharadas de crema batida.

-III-  
-LANGOUSTE A LA PARISIENNE-

Se pone a hervir un hermoso langostino por 20 a 25 minutos. Se retira del fuego y se deja escurrir. Se parte por medio a lo largo, retirando la carne cruda, que se cortará en rodajas, apretando debidamente para formar el escalope que se aderezará en la misma piel del langostino, cuidadosamente preparada y bien limpia. Se prepara aparte una mayonesa, colocándolo al vapor, por medio de un puré de hierbas previamente lavadas por agua hirviendo, firmemente picadas y pasadas por un tamiz de tela, fuertemente estrujadas. Con esta mayonesa, se guarnece el fondo de cada piel, luego una capa de langostino recubierto de una capa de la salsa preparada, y el resto de la salsa se sirve aparte en una salsera.

-IV-  
-CRêPES SOUFFLES,---COMPOTE A LA FRUITS-

2 huevos bien batidos, 5 cucharas de harina tamizada, añadiendo partes iguales de leche y agua, (1/4 taza), de 1 l.odo que no resulte muy líquida. Formar hoja de pasta frita en pequeñas porciones, dando la vuelta al dorarse de un lado. Una vez cocido, se enrolla y se espolvorea con azúcar, sirviendo con una compota de ciruela.

(9.º Viernes)

Septiembre 2, 1932.

## 1. MALACANANG ROLL

6 yemas de huevos      6 cucharadas harina      1 cucharada agua  
6 claras de id.      3 id. azucar.

Batir las yemas con el agua hasta que aligeren y alquieren color de limon y entonces se añade la harina y por último las claras bien batidas a punto de merengue. Extender la mezcla en papel untado de mantequilla y poner en horno caliente por 3 a 5 minutos.

MILLIG:

1 lata leche evaporada, 1 tableta chocolate, 1 taza azucar, 1 cucharada mantequilla y 1/2 cucharita vainilla.

Cocer la leche, el chocolate y el azucar juntos hasta que espese, revolviéndolo incesantemente. Cuando enfrie, añadir la vainilla.

MUSTIL:

3 claras de huevos, 1 taza azucar, 1/4 taza agua, 1/2 cucharita vainilla.

Hervir el agua y el azucar hasta convertirlo en syrup; batir por separado las claras hasta que tengan la debida consistencia y entonces verter gradualmente el syrup, pero sin dejar de batir. Cuando enfrie, se añade la vainilla.

## II.

## GATEAU LE SANS RIVAL

Proporciones: 5 claras de huevo; 200 grs. azucar; 100 grs. almendras en polvo; vainilla u otro cualquier aroma.

Se baten las claras de huevo a la nieve y se incorpora el azucar y ultimamente las almendras y luego el perfume. Tambien se puede sustituir la almendra con nueces o bien mitad del uno y del otro.

Se coloca el batido en cuatro moldes cuadrados, bien mantequillados y enarbolados, del grosor de una pelota. Se hornea a fuego moderado.

(Relleno) "CUBANILLA AL SYRUP"

100 grs. azucar, 1/3 taza de agua, 5 yemas de huevo, 200 grs. de mantequilla cremada.

Se hierve el azucar con el agua y se deja tener un punto de bola, luego se va echando sobre las yemas ligeramente batidas, y una vez lista se incorpora la mantequilla cremada. Se pone una capa de esta crema sobre cada cake y se monta uno sobre el otro hasta formar un cuerpo de cuatro bases. Sobre la superficie del cake se pone una capita de la crema, dejando los costados al natural, espolvoreando luego encima con almendras picadas y bien tostadas.

1/4 taza de almendras, 200 grs. azucar, 2/3 taza agua, 1 cuchara agua, 1 cuchara de glucosa (Karo), vainilla.

Se preparan las almendras mondadas, machacando al mortero, y poco a poco se va aumentando unas gotitas de agua fresca (1/2 taza) hasta pulverizar. El azucar, glucosa y el agua se pone al fuego hasta el punto de bola de goma, o blanda. Luego se incorpora la pasta de almendras y se procede como fondant. Se precisa dar un tinte verdoso antes de formar la cinta. Los millos se hacen separadamente y se secan 1 hora mas por lo a 11 minutos, y al colocar sobre el cake, se humedezca con un poco de glaze royal. Con el glaze royal se escribe sobre la cinta del tamaño de dos centímetros de ancho la palabra "Sans Rival".

## III.

## PISTACHIO BISQUE

1-1/2 cuartillos leche; 1 cucharada harina; 1 taz. azucar; 3 yemas de huevos; un pincho de sal; 1 cucharada vainilla; 1 pinta de crema; 1 cucharada extracto de almendras; 1/2 taza cada uno de macarrones, almendras picadas y mani, machacados.

Leche la harina, azucar y sal y añadir los huevos ligeramente batidos y leche caliente, gradualmente, y poner a cocerlo revolviéndolo constantemente hasta que espese. Cuando enfrie, añadir la crema y tinte verde hoja. Melarlo. Por último añadir los macarrones, almendras y mani machacado. Colocar en molde y cubrirlo con hielo y sal dejándolo por dos horas.



I. SQUASH SOUP

Pelar y dividir en cuatro partes una pequeña calabaza, quitar las pepitas, cortarla en pequeños pedazos y hervirla hasta que ablande; rasar por la mitad grueso y ponerla a cocer en baño-maria con dos cuartillos de leche. Sazonar con mantequilla y nuez moscada y añadir dos yemas bien batidas. Servir con corteza de pan frito (croutons).

## II.

PIGNOLEAU AUX LENTIS FRIES, dans le BLD.

Rehogar en mantequilla un pichonito hasta dorarse por todos sus lados; retirarlo del fuego, y en su lugar se rehogan en la misma cacerola una docena de cebollas pequeñas y 60 grs. de tocino fresco, cortado en tiritas, espolvoreando con un poco de harina, humedeciendo con caldo, y a falta de caldo se puede sustituir con agua. Al hervir, se coloca de nuevo el pichón, sazonando con sal, pimienta y un ramito de yerbas. Dejar que hierva, entonces se quita la espuma y se incorporan los vegetales. Dejar reposar un momento a fuego moderado por 35 a 40 minutos, según la calidad del ave.

Pasta para formar los lidos; (Pate a Pate Chaud)

500 grs. harina, 12 grs. de sal, algunas gotas de agua para derretir, 160 grs. de manteca, 3 yemas de huevo, y poco a poco se añade agua necesaria para formar la pasta, procurando que sea mas bien sólida que blanda. Se prefiere hacer esta pasta la víspera, o cuando menos unas horas antes de usarla. El empleo de la manteca, tiene la ventaja de resultar la pasta mas sabrosa.

## III.

CELERY SALAD, BONITE VERME

Lavar, raspar y cortar apio en pequeños pedazos. Remojarlo en agua fría o helada y escurrirlo y secarlo con una toalla. Añadir igual medida de zanahoria pelada cortada en pequeños pedazos, eliminando el centro. Remojar con salsa Denver Cream Dressing y poner en un recipiente lleno de un pequeño repollo blanco sólido que se coloca sobre hojas rizadas de lechuga. Hacer cortas alrededor del borde del repollo o insertar secciones de manzana roja y clavos de especia.

DENVER CREAM SALAD DRESSING:

1 cucharada mostaza, 1 cucharita sal, 2 cucharadas jugo de limón, 1 taza de crema espesa. Mezclar la mostaza y la sal y humedecer con el jugo de limón, entonces se añaden 2 cucharadas de crema. Batir el resto de la crema hasta que comienza a espesar y entonces se añ de gradualmente la mezcla mixtura, batiendo constantemente, continuando el batido hasta que la salsa endurezca lo suficiente para sostener su forma.

## IV.

BLANC -- BLD

Este postre fue un tiempo muy favorito de la cocina antigua, y abandonado hoy día por la variedad de entremeses modernos. Sin embargo, existen algunos favorecedores.

125 grs. de almendras frescamente molidas, se machacan en un mortero, humedeciendo poco a poco con 1 taza de agua fría. Aunque estén firmemente machacadas las almendras, se debe pasar en un tamiz de tela para extraer el líquido que tiene la apariencia de leche, y entonces se le llama "Leche de Almendras". Se disuelve en frío en esta leche 100 grs. de azúcar y se añ de 8 grs. de gelatina disuelta al baño-maria con un poco de agua. Cuando la mezcla tenga la apariencia de ser espesa, se puede adicionar, si se quiere, algunas cucharadas de crema batida, para que resulte esponjosa, aunque no esté considerado clásico, pues debe quedarse suavemente blanca como la nieve. Se aromatiza a gusto, ya sea vainilla, limón, naranja, etc. Moldearlo como una gelatina y dejar reposar sobre hielo, y al servirse se vuelve sobre una servilleta.

Nota: Se puede también preparar y aderezar un blanco-blanco perfumado con corteza de naranja y llenar el molde, alternando con capas de la gelatina preparada y cortezas de naranja miceradas en cubitos. Servir aparte una salsa de albaricoques con curacao bien frío.

## I.

PANES AU RAUM

Proporciones: 125 grs. harina -- 50 grs. mantequilla -- 7 grs. levadura -- 8 grs. azúcar -- 3 grs. sal -- 1 huevo entero o 3 pequeños -- 1/3 taza leche.

En una taza se coloca la harina y en el centro se pone la levadura, vertiendo sobre ella, la leche tibia, y luego los huevos enteros, removiéndolo. La pasta debe estar mas bien líquida que sólida. Se culre dejando en un sitio caluroso, y al doblarse su volumen, que será dentro de tres cuartos de hora, entonces se agrega la mantequilla derretida y el resto de los ingredientes, amasándolo con la mano, agregando ademas 60 grs. de pasas secas y 30 grs. de Corinto. Enseguida se moldean en pequeños moldes, mitad de su altura, y al llegar a su borde se hornea a fuego fuerte, y luego se reduce el calor; por 35 a 40 minutos dura su coccion.

Syrup: Durante la coccion se prepara 200 grs. azúcar y 1 taza de agua. Al romper el primer hervor, se echa un poco y se pesará con un termómetro de pesa-jarabe, debiendo resultar 220. Si saca mas de este grado, se añade mas agua, y si lo contrario, se añade entonces mas azúcar.

## II.

GATEAU DUCIE DE LIL

Se prepara un biscuit Roulé:

75 grs. azúcar, 75 grs. harina, 25 grs. mantequilla, 3 huevos enteros y 1 yema de huevo.

Se baten en una taza las 4 yemas con el azúcar hasta que se vuelvan espumosas y blanquesinas, luego las el ras a la nieve, y se combinan, añadiendo la harina y ultimamente la mantequilla derretida.

Se extiende el batido sobre placa cubierta de papel mantequillado, cuidando que se extienda por igual como 1-1/2 centímetros de espesor o algo menos. Se hornea a fuego fuerte por 7 a 8 minutos sin permitir que se acue, pues no podrá enrollar. Sejar sobre el marmol para enfriarse, y una vez frio, se retira la placa y el papel. Luego se cubre la superficie con una crema de mantequilla con café.

Proporciones: 125 grs. azúcar, 1/3 taza agua, 5 yemas de huevo, 750 grs. de mantequilla, 1/2 cucharata esencia de café o bien infusion de café fuerte, en vez de agua. Se decora con crema de chocolate imitando las vetas de un arbol, si bien debe descender sobre una base de pasta sucré preparada de antemano.

## III.

PATE SUCRE

Proporciones: 125 grs. harina, 60 grs. mantequilla, 60 grs. azúcar, pincho de sal, un huevo entero.

Colocar la harina sobre marmol, formando un hoyo en el centro, y en el hueco se pone el azúcar, sal y mantequilla, luego el huevo entero, amasándolo para que se vuelva homogénea la pasta. Debe prepararse esta pasta 2 o 3 horas por adelantado, antes de su uso, dejándolo reposar al fresco. Se emplea para un gran numero de entremeses, pequeños y grandes, que se rellenan despues con diversos dulces o cremas. En tiempo de calor, la mantequilla es blanda; se substituye el huevo entero por 2 yemas de huevo, obteniendo entonces una pasta mas sólida.

## IV.

GLACE AU CARAMEL

Se prepara un helado a la vainilla, sin perfumar, y es como sigue: 150 grs. azúcar, 6 yemas de huevo, 1/2 litro de leche, y antes de poner en la garapinera se añade 60 grs. de azúcar caramelizado, diluyéndolo con 1 taza de agua para formar el syrup. Una vez frio, se incorpora como ya se ha dicho.



VEGETABLE BULLION

5 tazas tomates rebanados; 2-1/3 taza zanahorias rebanadas; 1/3 taza nabos rebanados; 1/2 taza guisantes secos; 1 cucharita sal; 3 cuartillos a la.

Poner en remojo los guisantes por una noche. Ponerlos a cocer en agua fría cuando que llegue lentamente al punto de ebullición. Hervirlos a fuego lento hasta que estén blandos. Pelar y rebanar los nabos y zanahorias y añadirlos a los guisantes, como 1-1/2 hor. antes de que estos estén cocidos. Pelar y rebanar las patatas y añadirles a los guisantes y otros ingredientes hacia hora antes de terminar la cocción. Cuando todo esté blando, se retira al fuego y deberá contener un cuartillo. Si no llega a esta cantidad, se añade suficiente agua para completarla. Se puede añadir, si se desea, salsa saponosa o soy. Añadir para cada servicio una cucharada de alvitas verdes (string beans) cortadas en pequeños pedazos.

## II.

TOBACCO CURE

Se necesita una lengua fresca para irascencia. Poner la lengua en caldero cubriéndola con agua hirviendo y ponerla a cocer por 1 hora. Sacar la lengua y quitarle la piel y el tronco. Colocarla en cacerola revolviéndola de 1/3 taza de cada uno de zanahorias, cebollas, apio, tomates en dados, y un ramito de perejil, y añadir 4 tazas de agua. Cubrir bien y hornear por 2 horas, dándole la vuelta después de la primera hora. Servir en una fuente, vertiendo alrededor la salsa.

Se necesita la lengua. Poner 1/4 taza mantequilla, añadir 1/4 taza harina, revolviéndola la mezcla hasta que quede morena. Añadir gradualmente 4 tazas del agua en que se coció la lengua. Cocinar con sal y pimienta. Se pueda sustituir parte del agua con tomates medio cocidos y tamizados.

## III.

TOMATO JELLY SALAD

Colar 3/4 cajita de gelatina en 1/2 taza de agua fría. Cocer una lata de tomates, media cebolla, un tronco de apio, una hoja de laurel, 6 clavos de especia, una cucharita de sal, un puntito de azúcar, por 15 minutos. Añadir 2 cucharadas de vinagre y la gelatina, y revolver hasta que esta última se disuelva. Colar y ponerlo a helar en un molde circular. Cuando esté helado, se vuelca el molde sobre el plato y se llena el centro con repollo lechuznazo, pimientos, pecanas, mezclados con

WILSON'S SALAD DRESSING

1 cucharita mostaza; 1/2 cucharita sal; 1/4 cucharita paprika; yema de 3 huevos; 4 cucharadas mantequilla derretida; 1 cucharada vinagre; 1/2 taza crema espesa y 7 cucharadas jugo de limón.

Mezclar junto mostaza, sal y paprika, y añadir las yemas; revolver bien y añadir lentamente mantequilla, vinagre y jugo de limón y cocerlo al baño-maria hasta que esté poco menos espeso que un flan. Cuando esté frío y listo para servir, se añade crema muy bien batida.

## IV.

3. CREAMED

1/2 taza mantequilla

1 taza azúcar

1/2 taza leche

2-1/4 tazas harina

3-1/2 cucharitas baking powder

Claros de 4 huevos.

Bater la crema, añadir gradualmente la leche, la harina mezclada con baking powder y cernida; entonces se añaden las claras bien batidas. Cocer al vapor por 35 a 40 minutos, en tazas mantequilladas. Servir con frutas en conserva, un poco de mermelada cualquiera o salsa de fresas.

## I.

PÂTE A BRIOCHE.

Proporciones; 250 grs. harina, 200 grs. mantequilla, 15 grs. azucar, 4 grs. sal, 8 grs. levadura fresca, 3 huevos enteros pequeños.

Se toma la cuarta parte de la harina, es decir 60 grs. y se coloca sobre el papel, y en el centro se añade la levadura humedeciendo con 1/3 taza de agua tibia, se amasa bien hasta formar una bola, entonces se parte en forma de cruz y se deja crecer en una fuente con bastante cantidad de agua tibia.

Esta primera parte se llama "fermentación", entonces se toma el resto de la harina, 190 grs. que se coloca sobre el papel, y en el centro se ponen los dos primeros huevos, amasando bien la pasta antes de incorporar el último huevo, que se irá aumentando poco a poco hasta que este muy elástico y se sepa a los dedos. En este estado es cuando se aumenta la sal y el azúcar, como también la mantequilla derretida, cuidando de que no pierda su elasticidad. En este estado, se combinan las dos pastas preparadas y se deja reposar en un t. en cubierto, hasta que haya doblado su volumen, poco más o menos 3 horas. Al cabo de este tiempo, la pasta está lista para su formación; pero para que resulte más ligera, se recomienda que tenga dos veces la fermentación, una en calor y otra en frío. Antes de hornear se pinta una pincelada de yema diluida en agua, y se rasga unos 4 o 5 guijos alrededor de la corona, sin deformarla. Hornear muy caliente por 30 a 35 minutos de cocción. Puede servirse para un "five o'clock" o desayuno.

## II.

PALETTE.

Proporciones; 60 grs. azucar, 60 grs. harina, 60 grs. mantequilla, 2 huevos enteros y 1/4 cucharita de vainilla.

En un tazón se ponen los huevos y el azúcar y se baten en frío hasta que se vuelva muy espumoso; luego con una cuchara de madera se incorpora la harina, y la mantequilla algo derretida con la vainilla. Se coloca en moldes apropiados y se hornear a fuego muy caliente por 10 a 12 minutos.

## III.

CIGARETTES POUR GLACES.

Proporciones; 3 claras de huevos, 100 grs. azucar, 10 grs. mantequilla, 10 grs. de harina tamizada.

Se baten las claras de huevos a la nieve, se añade el azúcar, removiendo con una cuchara de madera, luego la harina, y ultimamente la mantequilla derretida, sin que sea caliente. Será prudente ensayar, cocinando una o dos primeras, a fuego muy caliente, sobre una plancha de hierro mantequillada y enharinada; si una vez cocida es frágil, se añade un poco más de harina así lo controla, se adiciona una cucharada de mantequilla derretida. Tiempo de cocción, de 5 a 6 minutos, y se enrolla sobre un palito en forma de cigarrillo.

Nota; Hay varias recetas para esta clase de paletitas; pero se requiere un espíritu creativo, como una barquillera, y no todos pueden contar con ello.

CHAMANTES RUSSES (muy rico, pero un poco costoso) (Miss Carmella Lichten). 100 grs. mantequilla, 100 grs. icing sugar, 60 grs. crema, 60 grs. harina, clara de 1 huevo (2 si es pequeño); vainilla.

Batir un poco la ~~crema~~, ~~manteca~~, mantequilla, batir azúcar, entonces la crema y la harina tamizada. Si resulta espesa, añadirle un poquito de leche. Batir la clara de huevo hasta endurecer, y mezclarla a la primera mixtura. Se prepara una plancha mantequillada y enharinada y sobre ella se deja caer por cucharadas la mixtura, dándole forma oblonga y aplastando para que se entienda, y se hornear a fuego moderado. Tan pronto esté cocido, arrollarlo inmediatamente con una varilla de metal de 1/2 cm. de circunferencia y dejarlo enfriar.

## IV.

CHAMANTES RUSSES

Proporciones; 150 grs. azúcar, 1 litro agua, 2/3 taza vino Sauternes, zumo de 1 limón, 1 clara de huevo a la nieve.

Se hierve el azúcar con el agua para formar un syrup; una vez frío se añade el vino y el zumo de limón, dejando pesar en peso jarabe 16 a 17 grs. Si pesa más, se añade azúcar, si lo contrario, más agua. Se coloca en la garrafa para el río, y una vez congelado, se quita el batidor y se incorporan el batido de la clara de huevo a la nieve, mezclando con 50 grs. de azúcar. Antes de servir, se llenan los vasos apropiados 3/4 partes con el líquido, llenando el centro con una cucharada de Sauternes licuado.

## GNOCCHIS AU GRATIN A LA PARISIENNE

SAL DE LASA: 1 lb. a 50 grs. mantquilla y 50 grs. harina, formar un raco-  
to sobre el fuego y dorarse, añadir con  $\frac{1}{2}$  litro de leche, movimiento  
hasta la ebullición, sazonarlo con sal, pimienta y dejar cocer por 20 mi-  
nutos. Se puede agregar mas mantquilla o crema al momento de servirlo.

SECRET OF LAF--(S) (U) (U) (U)

Obtener el tercio costillas de cordero preparadas. Cubrir el hueso con vino de tocino o insertarle pedacitos de tocino, variando no se hace el mismo. Cubrir con papel engrasado y poner al fuego fuerte por 1-1/2 horas, cambiando de lado las carnes por libra. Retirar el cocido del fuego y en su lugar insertarle un trocito de papel. Incidir de nuevo sobre el estómago o costilla, o sea - estas fritas - la ir necesn.

Para la salsa: 1/2 tarro de vinagre blanco o de uva (la mejor). Añadir 1-1/4 cucharadas de hojas frescas de menta bien lavada, y 1 librita 1/2 de azúcar. Hervir todo a fuego lento.

1111.

[illegible]

1. 4. 4.

(Buñuelo de viento)

**INDEX**

1 taza de agua, 4 huevos enteros.

[illegible]

Como se ha terminado la masa, se c. polvos de harina, y formar bolas de 3-1/2 centímetros de radio; también se puede ir echando por su boca a directamente sobre la estaca o acete inmediatamente a fin de, pero, que se vuelven dorados y de un color uniforme. Se conocen los colores de galleta, cuando no se vuelven a caer por sí mismos, como sucede a la galleta. Al servirlos, se colocan sobre servilleta, plegada, espolvoreando se azúcar. También puede servirse con una crema aparte inglesa, o bien rellenar el interior, como una galleta.

... se possa servir com uma salada ap. ita. J. r. 1901<sup>o</sup> ; resulta n.º 2



## I.

RECETA No. 1. CROISSANTS o BOLLA Guit

Proporciones: para quince croissants:

150 grs. harina, 75 grs. mantequilla, 5 grs. sal, 6 grs. levadura, 1/4 taza de agua, un poco de leche.

Se toma la cuarta parte de la harina, colocando sobre el marbol y en el centro se pone la levadura, humedeciéndola con agua tibia, haciendo la forma de una bola, luego se corta una hendidura en forma de cruz y se sumerge en agua tibia hasta flotar y crecer. Lientitas tanto el resto de la harina se coloca en otro extremo del marbol y se hace la sal, la mitad de la mantequilla y se humedece con leche. Una vez hecha esta pasta, se comienza a trabajar con la primera que sirvió de levadura, y se continúa amasando hasta volver elástico la masa. La masa no debe resultar blanda; se cubre con una toalla de cocina hasta crecer el doble, o sea por 5 o 6 horas. Luego se extiende sobre el marbol y se coloca en el centro la mantequilla restante, procediendo como si fuera la pasta de la levadura o de agua tibia. Para formar los croissants, se extiende la masa por media del rodillo, después un trozo de 1/4 pulgada se cortan en tiras triangulares de 7 u 8 centímetros de cocido. Se enrolla luego estas tiras sobre sí mismas, enrollando la parte de arriba hacia abajo, en forma que el punto quede en el centro. Se volverá a extender la masa y se cortará y se dorará con yerba buena al horno a fuego moderado por 7 u 8 minutos de cocción.

## II.

RECETA No. 2. PUFFS

Proporciones: 150 grs. harina, 100 grs. mantequilla, 5 grs. sal, 1/4 taza de agua, un poco de leche.

Una vez hecha la pasta de la levadura, se toma la mitad y se extiende en forma de una bola, luego se cortará en tiras triangulares de 7 u 8 centímetros de cocido. Se enrolla luego estas tiras sobre sí mismas, enrollando la parte de arriba hacia abajo, en forma que el punto quede en el centro. Se volverá a extender la masa y se cortará y se dorará con yerba buena al horno a fuego moderado por 7 u 8 minutos de cocción.

Se hace cocer el azúcar con el café, formando un syrup muy espeso, esto se hace a fuego moderado de 4 u 5 horas de cocción.

Después el tiempo de su cocción se prepara otra pasta de almendra para la decoración. 100 grs. almendra, 100 grs. azúcar, 1 el r de huevo y vainilla.

## III.

Proporciones: 150 grs. harina, 100 grs. mantequilla, 5 grs. sal, 1/4 taza de agua, un poco de leche.

Se hace cocer el azúcar con el café, formando un syrup muy espeso, esto se hace a fuego moderado de 4 u 5 horas de cocción.

Después el tiempo de su cocción se prepara otra pasta de almendra para la decoración. 100 grs. almendra, 100 grs. azúcar, 1 el r de huevo y vainilla.

Aparte se prepara una pasta seca "Pâte Sucree".

Proporciones: 150 grs. harina, 100 grs. mantequilla, 5 grs. sal, 1/4 taza de agua, un poco de leche.

Se hace cocer el azúcar con el café, formando un syrup muy espeso, esto se hace a fuego moderado de 4 u 5 horas de cocción.

Después el tiempo de su cocción se prepara otra pasta de almendra para la decoración. 100 grs. almendra, 100 grs. azúcar, 1 el r de huevo y vainilla.

## IV.

RECETA No. 3. PARFAIT AU CAFE

Proporciones: 150 grs. harina, 100 grs. mantequilla, 5 grs. sal, 1/4 taza de agua, un poco de leche.

Se hace cocer el azúcar con el café, formando un syrup muy espeso, esto se hace a fuego moderado de 4 u 5 horas de cocción.

Después el tiempo de su cocción se prepara otra pasta de almendra para la decoración. 100 grs. almendra, 100 grs. azúcar, 1 el r de huevo y vainilla.

60723 *Chamaecrista* *Chamaecrista*

111. - 111.

Se le da y se lava bien la jaca de "lin" haciéndole hervir en agua simple, durante 35 minutos por kilo de su peso. Después de hacer cocinar en la propia cocción y cuando tibio aún, se escurre, y cuando está totalmente frío, se lo seque, separando la carne de la grasa, cortándolo en pedacitos finos. Colocar luego estos pedacitos sobre el resto del jamón cocido, poner entre ellos en forma de cascara o "esclap" y se cubre con la gelatina de carne previamente preparada, "Apple". Decorar con limón y volver a cubrir con "Apple" y al reactor de la fuente, colatina de pedacitos en forma de cascara sobre esta gelatina se añaden unas "colocitas" en forma de flores, rellenados de "huevos hilados".

Una vez cocida la pasta, se forma una bola y se cubre con un litro, se le echa agua y se cocina durante 10 minutos, cuando los macarrones.

Se lava la carne con abundante agua y se le quita el ras, y dos huesos enteros que se añaden a las yemas, revolviendo sin que lleguen a cocerse.  
Se cubre la cacerola o tacho con agua y se le agrega un puñado de arroz, huesos cocidos con lazo de agua y se hace hervir al punto de bola floja.

Las y las pres y el pajarillo en un tinte de tela y por lo de un embudo adecuado a su tamaño en la cucuracha de papel crepe, se irán cayendo a la cacería hirviendo, como en el (198) a en la (199), dejando que se cocine a 3 minutos. Después por medio de la cuchara se recogerán los huevos cocidos y se colocarán en una paila en que se cocine, ocurriendo tales en el fondo de una tona de agua hirviendo en un cuartido de agua, para que se sequen enteramente.

Se le dio un nuevo millo, perteneciente a la cocina escolar, para emplearlo solamente para la decoración del jamón.

## CROQUETTES A LA PRÉFECTURE

1' de 7' para diez personas;

[illegible][illegible]

(13.º Viernes)

MEMU No. 26.

Septiembre 30, 1932.

I.

RECIPIENTE (Caja)

1 taza leche hervida, 1 cucharita sal, clara de 1 huevo, 1-1/2 cucharadas azúcar, 1 pastilla levadura, 3-1/2 tazas harina, 1/4 taza manteca. Diluir la levadura en 1/2 cucharita de azúcar, añadir la leche y 1 taza de harina. Batirlo y dejarlo en un recipiente. Cuando la masa ha inflado al doble de su tamaño, añadir azúcar, sal, manteca, la clara de huevo bien batida y el resto de la harina. Amasarlo en tabla enharinada y volver otra vez al recipiente para dejar allí inflar al doble de su tamaño. Se trabaja de nuevo en la tabla ligeramente enharinada, se pone en la tina engrasada, se cubre, se deja que aise, y por último se pone en horno caliente por 20 minutos.

II.

RECIPIENTE (Caja)

400 grs. harina, 4 cucharadas azúcar, 8 yemas de huevo, 1/2 taza agua. Amasarse todo junto hasta formar una masa muy lisa. Luego se extiende lo más fino posible sobre una mesa enharinada para que no se pegue, y una vez extendida se le pasará una buena planchada de manteca de cerdo, y se enrollará cuidadosamente toda la pasta. Luego se irá cortando al través como un centímetro de grueso, y se extirpase ésta con una pasta lisa en el fondo, hacia atrás, con mucho cuidado para que se marquen bien las estrías. Se da la vuelta, y en este lado se vuelve se pone el relleno a gusto.

III.

RECIPIENTE (Caja)

1/2 taza de gallina picada, 1 taza de carne de cerdo picada, 1/2 taza de jamón picado, 1/2 cebolla picada, dientes de ajo machacados, 3/4 taza de papa, 1/2 taza de frijoles o alcaparras, 1 huevo duro. Se machaca de cerdo se machaca el jamón machado, y luego la cebolla picada, se machaca el cerdo picado, la gallina y el jamón, incorporando después los demás ingredientes. Se sazona con sal y pimienta. Se deja enfriar y estará listo para su uso adecuado.

IV.

RECIPIENTE (Caja)

40 grs. de azúcar, 1 yema de huevo por cada persona, 1 clara de huevo a la nieve por cada seis yemas, 1/2 taza de agua o sea 2-1/2 cucharadas poco más o menos.

El azúcar y agua se hace hervir para formar un jarabe o syrup de 1 c. grados de densidad. Las yemas se baten vigorosamente y poco a poco se va incorporando el syrup poco a poco hasta terminar, y el batido toma una consistencia muy espesa. Se baten entonces las claras en proporción a las yemas y se añaden a lo último. Si hubiere crema a mano, se pueden sustituir las claras por una cucharada de crema batida por cada seis yemas. Una vez bien batido el conjunto, se vierte en el molde adecuado, y se deja reposar en hielo y sal por 4 horas, antes de servirse.

BISCUIT GLACE" (Otra fórmula)

Se prepara una crema con agua yemas de huevo, poco cucharadas de azúcar, una taza de leche y un poco de vainilla, procurando hacerla espesa. Se pone en una fuente, se cubre bastante con papel.

Se baten las 12 claras a punto de nieve, y, aparte, 1 litro de nata de leche. Se mezcla todo con la crema, batiéndola bien hasta que se forme una pasta homogénea, y luego se pone en un molde y se le entreciela con sal, hasta que cubriera aquella, luego del molde se le da vuelta.

-----



(14.º Martes)

Octubre 4, 1932.

I.

CROQUETTES DE POISSON

Cocer un buen pescado en agua, con media cebolla, unas rodajas de zanahorias, 6 granos de pimienta fresca, un poco de sal, un ramito de perejil, una hoja de laurel y unos pedacitos de apio. Decurrir de su cocción, una vez cocido y dejarlo enfriar. Luego se le quita la piel y todas sus espinas, picando la carne del pescado, añadiendo algunos champiñones o setas cocidas, adicionando además una taza de pan humedecida con leche. Sazonar con sal y pimienta y espesarlo con dos o tres huevos. La pasta debe resultar bastante sólida. Dejarlo enfriar, y entonces se irán formando las croquetas en bastoncitos, enrollar sobre bizcocho en polvo, luego en un batido de huevo diluido en agua, y luego en bizcocho otra vez, y se frien en grasa hirviendo. Servirlo caliente y acompañado de una salsa de mayonesa.

II.

FILET DE VEAU A LA MONTAGNE

Cortar el filete de la ternera en tiritas o filetes del grosor de un dedo. Colocar en mantequilla, sazonando con sal. Aderezarlo ensuciando en una fuente, colocando sobre cada filete, una bolita de mantequilla fresca, combinada con perejil, cebollines picados y sazonados con sal y pimienta. Rociar después con el zumo de un limón. Servir caliente.

III.

CHILLY A LA CREME

Lavar bien los patates de un apio fresco y cortarlo en pedazos de una pulgada de largo. Escaldar y decurrir enseguida del agua en una cacerola, se coloca un pedazo de mantequilla, y al derretirse, se echan los pedazos preparados, espolvoreándolos con fécula de patatas o de harina, se humedecen con agua caliente. Sazonar con sal, pimienta, un poco de nuez moscada y dejar reposar sobre fuego lento por 10 minutos.

Batir en una taza crema fresca, con dos yemas de huevo, mezclándolo bien, y se incorpora al cocido anterior.

Servirlo cubierto con pedacitos de queso frito.

IV.

FILET DE C.

Batir dos yemas de huevo con un cucharita de azúcar, hasta que tenga la consistencia de una mayonesa.

Llenar a mitad unas copas de chocolate, rociar con un cucharita de crema, una cucharita de confitura de grosellas o albaricoques, cubriendo con un poco de el ras de huevo, batido a la nieve con un poco de azúcar.

(20 grs. de azúcar por cada clara de huevo)

FILET DE C.

Preparar una emulsion de manzanas, colocarlos en tirándolos sobre una fuente de resistencia al fuego, (Pyrex), cubrir con una meringada, espolvorear con azúcar y secarlo al horno.

FILET DE C.

Se pone a cocer las manzanas en bastante agua que las cubra, cortando tan solo en cuatro u ocho partes y sin pelarlas. Luego se lava y se seca, y al salir se resulta, se echa la misma cantidad de azúcar, cantidad, se echa de azúcar y se vuelve a cocer por 10 u 20 minutos y se emboteñan.

Preparación:

Se echa a el ras de la nieve y se echa un poco de azúcar, moviendo con cuidado para que no se desmenuce el queso al batir.

-----

Octubre 7, 1932.

## 1.

70. No. 1. Ucar, 75 grs. harina, 3 huevos enteros y vainilla.

10 Se agregan los yemas con el azúcar hasta que se vuelvan espumosas y

[illegible][illegible]

Llevar a ebullición el agua y poner al horno a fuego moderado.

## 111.

3. 1/2 taza agua fria, poco mas o menos.

3. The following information was obtained from the records of the Bureau of Land Management, U.S. Department of the Interior, regarding the land owned by the United States:

1. The first step is to identify the problem. In this case, the problem is that the company is not meeting its sales targets. The second step is to analyze the data. The third step is to develop a plan. The fourth step is to implement the plan. The fifth step is to evaluate the results.

... of ... ..

1. The first part of the paper is devoted to the study of the asymptotic behavior of the solutions of the system (1) as  $t \rightarrow \infty$ . It is shown that the solutions of the system (1) tend to zero as  $t \rightarrow \infty$  if and only if the matrix  $A$  is stable.

[illegible]

interior una libra de la

rodajas, dos diame-  
cido y otro tanto de piel  
habichuelas, se de 1/

lo y reservarlo apart

eco, esagando con s  
extiende la p  
con una capa de pic

scarbata, (o junción),  
el resto del picado, y se coge la piel,

lio de un brumantillo.  
una preparada en una serola con un foma  
y alrededor se  
ou tab de

vez dentro  
de nuevo el  
na. Por Wat

se ocurre la gelatina, se  
uertemente y se mete otro  
casi tibio el caldo, se sac  
por medio de un peso que lo  
el líquido de la cocción haciendo  
sta reducirse a la consistencia de una gelatina, sacarlo a

5 minutos a fuego muy dulce. des-  
en par, metiendo en medio uno



$$C_{\text{cut}}(t+1) = C_{\text{cut}}(t) + \hat{I}(t) \cdot \alpha$$

11.

## 111.

## IV.

[illegible]

1

$$m = \frac{1}{2} \left( \frac{1}{\alpha} + \frac{1}{\beta} \right) \quad \text{and} \quad n = \frac{1}{2} \left( \frac{1}{\alpha} - \frac{1}{\beta} \right)$$

1 cucharita sal  
1 huevo  
2 yemas de huevos  
1 cucharita extracto de limon  
1/3 taza mantequilla derretida.  
Mas harina para amasar.  
... quille y bastante canela.  
... los otra vez, darle la forma pa-  
le 1 pulgada. Colocar juntos los  
arte plana hacia abajo.

[illegible]

Ornamental Frostings. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839.

1/2 cucharitas baking powder  
1/2 cucharita extracto de limon  
1/4 id. nuez pescada rallada.

57.

... y unas de nueves, 1.  
... taza de puré de castaña, 1.  
...  
...  
... los principales residentes, para y  
...  
... y sal por las horas. Servir con  
...  
...  
...  
...  
...





## I.

HOWARD : L'AMERICAN

Preparar camarones frescos, si es posible bien vivos, cortarlos en pedazos, después de haber extirpado los intestinos. Rehogarlos en una sartén conteniendo mantequilla y aceite, partes iguales, como si se tratara de un guiso, al dorarse, se añade una cucharada de cebollines picados, y 1 minuto después, un diente de ajo majado; y enseguida se le echa 1/4 taza de cognac, brandy, y se le inflama. Al apagarse, se humedece la cocción con 1/2 botella de vino blanco y 2 o 3 cucharadas de puré de tomates. Sazonar con sal y pimienta, cubrirlo y dejar reposar a fuego lento por 20 a 25 minutos. Estando cocidos, se retiran los trozos, colocando en una fuente que resista al fuego. Mientras tanto, las cabezas y la parte cremosa de los camarones, se machaca con un buen trozo de mantequilla y se vuelve a liar con la salsa, añadiendo un poco de caldo, haciendo hervir dos o tres minutos, colarlo, y luego se añade un poco de mayonesa para que resulte picante. Se vierte sobre los trozos de camarones y salpícarlos con perejil picado.

## II.

GRATIN DAUPHINOIS

Pelar y cortar en rodajas finas unas patatas crudas, colocarlas en una fuente de gratinar bien mantequillada, sazonarlas con sal y pimienta, y un puntito de nuez moscada. Aperte se baten unos huevos enteros (1 huevo para cada 6 personas) con una taza de leche fría. Se vierte sobre las patatas preparadas, que deben estar muy cubiertas, y se hornea a fuego bastante caliente por 30 a 40 minutos. Delicioso.

## III.

TURRON DE PILI (Sistema Jijona)

1 litro de miel, - 500 grs. de azúcar, - 2 claras de huevo, - 50 grs. de azúcar, - 1,200 grs. de almendras, - 1/8 cucharadita de polvo de clavo de comer.

Se pone la miel en una cacerola adecuada, (tacho) y sobre fuego manso se irá moviendo hasta tener punto de bola fuerte, cuidando de espumarla para quitar las impurezas de la miel.

Una vez en punto, se habrá puesto también el azúcar en otro perol para caramelizar, y una vez en su punto, se mezcla con la miel y se sigue trabajando con el palote, mezclándole las 2 claras de huevo a la nieve, con los 50 grs. de azúcar en punto de bola, o sea una meregada.

Poco antes de retirarlo, se le pone un poquito de clavo en polvo, y retirando del fuego, se mezcla el pili, previamente tostado claramente y sin miel, esto es, de color claro, cuidando de estar caliente al momento de la mezcla. Una vez mezclado se pone encima de la mesa de perol extendido, haciendo puesto debajo un poquito de harina de arroz, lo suficiente para que no se pegue. Cuando esté frío, se machaca en un mortero, se da una vuelta de refinación por una picara de moler chocolate, o por un mezclador.

Se vuelve entonces a poner en el mismo perol donde se hizo, si se desea, y a fuego manso se mezcla, y una vez templado, se va poniendo en cajas forradas con papel, procurando al llenarlas, apretar con la espátula e igualarlas.

Al hacer esta operación debe procurarse tocarla con la mano lo menos posible, porque de lo contrario se aceita demasiado.

Se dejan las cajas tratadas y puestas unas sobre otras, 20 a 24 horas, eso depende del calor que haya donde se coloquen. Luego se destapan y se cortan, valiéndose de una regla para que los cortes vayan rectos, y con arreglo al peso que se desea.

Para esta operación se pone encima un poquito de azúcar menuda con un poco de agua, o de leche, señas o eterno, por medio de un corten calado, y se le da la forma de las diferentes clases de Turron de Jijona que se conoce.

TURRON DE PILI (Sistema Alicante. Económico)

1 litro de miel, - 400 grs. de azúcar, - 1 cucharada de agua; se le da punto de bola fuerte y sin dejar de moverlo. Cuando esté en punto de bola se pone encima de 2 claras de huevo a la nieve con 50 grs. de azúcar en punto de bola, o sea una meregada, y se le da el punto de bola fuerte.

Se mezcla con el pili, se mezclan 1,200 grs. de pili tostado

y poco antes de terminarse de enfriar, se corta a gusto. Se enrolla en forma de cigarrillos o en forma de candies, o se le da la forma que se quiera.

1. Ingredientes:

Nov. 8, 1943

RECETA N.º 100: BIZCOCHO DE ALMENDRAS

1 1/2 taza de azúcar.

1 1/2 cucharita de  
pimentón  
Sal de apio

2 tazas de harina.

1/2 taza de mantequilla.

1 taza de leche.

Se baten los ingredientes anteriores, se agregan los huevos batidos y se mezcla bien. Se hornea en un molde para bizcocho a 350 grados Fahrenheit durante 30 minutos. Se sirve caliente o frío.

RECETA N.º 101: BIZCOCHO DE ALMENDRAS (Versión de 1943)

1-1/2

ma. de huevo

Se baten los ingredientes anteriores, se agregan los huevos batidos y se mezcla bien. Se hornea en un molde para bizcocho a 350 grados Fahrenheit durante 30 minutos. Se sirve caliente o frío.

RECETA N.º 102: BIZCOCHO DE ALMENDRAS

Se baten los ingredientes anteriores, se agregan los huevos batidos y se mezcla bien. Se hornea en un molde para bizcocho a 350 grados Fahrenheit durante 30 minutos. Se sirve caliente o frío.

RECETA N.º 103: BANANA PLUDDING

100 grs. azúcar  
3 tazas

1/2 taza leche o crema  
100 grs. harina  
1-1/2 cucharita levadura.

50 grs. mantequilla

Se baten los ingredientes anteriores, se agregan los huevos batidos y se mezcla bien. Se hornea en un molde para bizcocho a 350 grados Fahrenheit durante 30 minutos. Se sirve caliente o frío.

NOV 17 1932

1/2 cda. de 1" grs. harina---1/2 grs. mantequilla---7/8 lbs. azúcar---  
1 huevo entero---corteza de limo rasada---1/2 cucharita bicarbonato  
soda. Se mezclan todos los ingredientes amasándolo para que se vuelva homo-  
géneo, y se deja reposar un rato antes de formar. Luego se divide en trozos  
del tamaño de una uña largo; se colocan en placas y se dora con huevo.  
Se cocinan por 6 a 7 minutos a fuego bastante caliente estos pequeños pan-  
cillos, que se inflan al estar cocidos y son muy sabrosos.

(Primera Pasta)

Proposición: 1. Si  $T$  es un árbol, entonces  $T$  es un grafo conexo y acíclico. (10 puntos)

Se extraen las alfaras de nuevo a fuego nuevo, en las que se resaca el agua y las alfaras luego con la batana, antoleo y el tacho redondo, y se refina por otro pequeño óvalo sobre una lata mantequillada y enaciada con esta, y se de cobre con al vidrio picados finos, entes colándose luego y se extrae la segunda punta con el estanco, y bien lavado y se lava la tercera y luego moderado, luego se le pone una capa fina de miel y se extrae de nuevo con el estanco, y se extrae de nuevo con el estanco y se extrae de nuevo con el estanco.

-111-

MAZAPAN DE PILI - (Bistrom, quesitos de Puerto  
(Principe)

Por cada kilo de pili lavado y limpio, se añade 1/2 kilo de azúcar y se lava con la cantidad de agua necesaria. Por otro lado se prepara en un bol el azúcar con agua de azúcar, se carameliza y una vez dorado se echa el pili que está demasiado el agua, se añade el pili preparando previamente con una patata paja a cocida y bien macha se machaca como un puré, a la que se añaden en un día por ciento de la cantidad de pili que se va a usar. Se va moviendo constantemente la mezcla por bollos de la palata hasta el punto de donde momentos antes de que al del fuego, se macha bien por lo de nuevo por cada kilo de pili que se usó, moviéndolo bien.

[illegible][illegible]

- 14 -

-SOURCES O HALLU DE ALLOZ-

[illegible]

(19 Martes)

-I-

Nov. 15, 1932

-MANILA HOT TAMALES-

1/2 litro de arroz tostado y  
1/2 litro de agua para remojarse  
1/4 litro mani o cacahuete tostado  
1 taza chicharron triturado  
1 coco fresco  
2 cucharadas de manteca de cerdo  
1 taza de azúcar--sal y pimienta a gusto--achuete para colorear. Huevos duros. Se remoja el arroz tostado la noche anterior, y al día siguiente se pasa en la molienda o molino de piedra, lo mismo que el cacahuete, la gallina se pone a hervir en agua que le cubra hasta volver tierna, el coco se raspa y se utiliza el líquido que contiene para exprimir y sacar el jugo. Luego se empieza a guisar en manteca, empezando por el ajo majado, luego la cebolla picada, entonces se adiciona el arroz preparado, coloreando con achuete, (si gustare) humedecionando con el caldo de gallina, la noche de coco, y se continúa moviendo sin cesar. Se añade después el chicharron triturado, el mani en pasta, y se sazona a gusto. Una vez en su punto se aparta del fuego y se pasa para por tamiz, dejándolo enfriar la carne de la gallina se corta en rodajas, lo mismo que el jamon y los huevos duros. Mas tarde se empieza a envolver en hojas de platano, previamente hervidas en agua, decorando cada porcion de la pasta con las rodajas preparadas y unos cacahuates enteros. Si se quiere, tambien se pone una pequeña porcion de crema blanca encima, que consiste en el cocimiento de arroz en polvo con leche de coco o simplemente sazonado con un poco de sal. Se hierve al baño-maria por una hora y se deja enfriar antes de servir. Muy satisfactorio conservarlo en la nevera para tenerlo muy frio.

-II-

-GALLINA O POLLO A LA MEMORIAL-

Una vez limpio el ave y desripado, se reboga entero o en trozos, en manteca de cerdo hasta dorarse. Entonces se añade un diente de ajo picado. 1/2 cebolla tamizada picada, un puntito de nuez moscada y una cucharada de vinagre, se añade un litro de agua, y se cubre hasta volver tierno. Antes de servir, se frie un poco de mani, (cacahuete) y se machaca en el mortero con un diente de ajo crudo y se dobla con un poco de agua fria, y se añade al guiso, sazonado con sal y pimienta a gusto. Al colocarse en la fuente, se espolvorea con el batido de los yemas de huevo crudo. Se puede servir con patatas fritas, al dente con carote glacéado, o tambien con cebollitas cocidas del país cocidas previamente en agua y glacéadas en mantequilla.

-III-

-MANILA PUDING (Pudding)

1 conchón del latido (servido) forma una base excelente para chocolate, este se a mezcla a los alcachofas. Sirvase con mayonesa.

-IV-

-MANILA PUDING (Pudding)

2 tazas de azúcar  
1 taza de agua hirviendo  
1 coco fresco para el "caba"  
Se pone a hervir con las dos tazas de agua, y al mismo tiempo se tuesta en una sartén caliente la harina de maíz, se remueve constantemente hasta que se elizara el azúcar en una cacerola. El líquido, entonces se agrega la taza de agua hirviendo, todo, se incorpora el guiso preparado, y en un tazón, se inicia juntamente con el líquido, cuidando de moverlo sin cesar. Se saca coloco después en un molde apropiado nevera hasta el momento de servir. El coco, se raspa y se utiliza el líquido que contiene y se exprime para servir de crema al puding.





[illegible]

—II—

en limpio' el ave, — one en remojo con sal y pimi.

- 111 -

colocarlo en 'encladern' juntamente con el

— 11 —

Las yemas de los huevos uno por uno, a  
de bastones. Batir las claras a  
la flama de agua caliente.

vinilla. Batir las yemas ligera-  
mente sobre la mesclada.  
1 vainilla.

## I.

GATEAU HINGHIOTT ALSACIEN

## Proporciones:

250 grs. harina--80 grs. mantequilla--25 grs. azúcar--15 grs. levadura--1/2 taza. Pasas de Málaga--7 grs. sal--2 huevos enteros--2/3 taza leche tibia.

Se toman los dos tercios de la harina y en el centro se introduce la levadura con la leche tibia y se deja fermentar. Inseguida se añade el resto de la harina y se amasa bien, incorporando los huevos, uno por uno y ultimamente la mantequilla cremada, sal y azúcar en último lugar. Esta masa debe resultar muy elástica, entonces se añaden las pasas. Tiempo de cocción 45 a 50 minutos, fuego fuerte. Como única decoración se puede salpicar los bordes del molde con pasas o almendras partidas por mitad, antes de colocar la masa, y se dejará fermentar como se hace para los panes. (Molde con hueco en el centro)

Este gateau se sirve tal como está, sin cubierta, es original de Alsacia, y puede servirse para el desayuno o para la hora del té o los cafés.

## II.

CAJITAS DE PAN DE AZÚCAR

Proporciones para la pasta: 60 grs. harina--40 grs. mantequilla--1 cucharada de azúcar--un pinchito de sal--2 cucharitas de vaina.

Añese todo junto para servir más tarde para el fondo de unos moldecitos.

Relleno: 30 grs. almendras--30 grs. azúcar--1 clara de huevo--1/2 cucharadita de vainilla--1 cucharada de mermelada--1 cucharada de leche. Se machaca las almendras en el mortero con el azúcar y la clara de huevo, luego se combina con el resto de los otros ingredientes.

Antes de meter al horno, se caldican con almendras finamente picadas y azúcar. Horno no encendido.

## III.

CIGARROS DE PAN DE AZÚCAR

## Proporciones:

3 claras de huevo--250 grs. azúcar--1/4 taza de leche--1 cucharita de vainilla.

Se baten las claras de huevo a la nieve, mientras el azúcar y el resto se cocinan hasta el punto de bola. Se preparan aparte 40 grs. de leche--10 grs. de azúcar y el polvo de almidón y se incorpora el batido de las claras. Se incorpora el syrup incorporado al merengue. Se aromatiza luego con vainilla. Se mete entonces en una bolsa de pastelería con un tubo similar a las lechugas de gato, y se irán alineando sobre una plancha ligeramente enharinada. Hornear a fuego muy manso, casi al vapor. Quitar del molde inmediatamente, mientras calentito.

## IV.

BECHAMÉL DE NARANJA

Se prepara una infusión de té suave.

A la infusión de té preparado se le adiciona 500 grs. de azúcar--el jugo de 3 naranjas y el zumo de un limón. Luego se pasa por tamiz. Se preparan 6 naranjas en rodajas finas y se incorporan al bechamél antes de servirse y al colocar en la ponchera, se añade una taza de leche--1/4 taza de Surocas, luego se inflara y al servirse se decoran con las apropiadas con varias rodajas de cajales.

## I.

OLD FASHIONED CHICKEN PIE

Limpier y cortar en pedacitos dos aves y poner en cacerola con una cebolla en rodajas y agua hirviendo en cantidad que le cubra, y hacer hervir lentamente hasta que puedan tiernas, añadiéndole  $1/2$  cucharita de sal una hora antes de retirarlo del fuego. Retirar los pedazos de ave, colar y desmenuzar el caldo y volver a hervirlo en la cacerola hasta reducirlo a un litro. Espesarlo con  $1/2$  taza de harina diluida en agua fría, y cuando llegue a punto de ebullición añadir 3 cucharadas de mantequilla en pedacitos y mas sal si es necesario. Colocar una taza invertida en el centro de una pastelera, arreglar los pedazos de ave alrededor, verter la salsa y dejarlo enfriar. Lubrificar con una pasta de baling-powder de  $1/2$  pulgada de espesor, en la que se harán varias incisiones para dar salida al vapor y los gases. Hornear a fuego moderado hasta que la pasta infle y adquiere color tostado.

BAKING-POWDER CRUST: Cernir todo junto 3 tazas de harina, 2 cucharadas baking-powder y  $1/2$  cucharada de sal. Mezclar en 3 cucharadas de mantequilla y 4 espesas (Batir gradualmente  $1-1/4$  tazas de leche. Amasar en tafia amarinada, pasar el rodillo y usar como ya se ha dicho.

## II.

ROAST LITTLE PIG A LA FRENCH STYLE

1 lechoncito-- 1 cerebro, pulmones y cor. de  $1/2$  lib. de queso finamente picado--sal y pimienta--2 cucharadas de mantequilla--1 huevo.  
Preparación: Se limpia y se lava bien el cerdito y se le frota con sal dentro y fuera. Se pica muy fino el hígado, los pulmones y el corazón y se mezcla bien con mantequilla, huevo, sal, pimienta y algunas gotas de jugo de limón y con esta pasta se rellena el lechón y se cose la abertura. Se le dan vueltas de buen cocite y se le pone a tostar lentamente por  $1-1/2$  a 2 horas. De cuando en cuando se humedezca con agua. Se corona con rodajas de limón y se sirve con la salsa.

## III.

PREPARATION OF THE PIG

$1/2$  kilo de carne de cerdo

2 cucharadas de mantequilla

1 cucharada de jugo de limón

Algunas gotas de agua de cebollas

Sal y pimienta

2 pinchos

Lechón

Pinchos--French Dressing.

Preparación: Se limpia y se lava bien el cerdito y se le frota con sal dentro y fuera. Se pica muy fino el hígado, los pulmones y el corazón y se mezcla bien con mantequilla, huevo, sal, pimienta y algunas gotas de jugo de limón y con esta pasta se rellena el lechón y se cose la abertura. Se le dan vueltas de buen cocite y se le pone a tostar lentamente por  $1-1/2$  a 2 horas. De cuando en cuando se humedezca con agua. Se corona con rodajas de limón y se sirve con la salsa.

## IV.

PREPARATION OF THE PIG

$1/4$  kilo de carne de cerdo

2 cucharadas de mantequilla

1 cucharada de jugo de limón

Algunas gotas de agua de cebollas

Sal y pimienta

Lechón

Pinchos--French Dressing.

Preparación: Se limpia y se lava bien el cerdito y se le frota con sal dentro y fuera. Se pica muy fino el hígado, los pulmones y el corazón y se mezcla bien con mantequilla, huevo, sal, pimienta y algunas gotas de jugo de limón y con esta pasta se rellena el lechón y se cose la abertura. Se le dan vueltas de buen cocite y se le pone a tostar lentamente por  $1-1/2$  a 2 horas. De cuando en cuando se humedezca con agua. Se corona con rodajas de limón y se sirve con la salsa.

Preparación: Se limpia y se lava bien el cerdito y se le frota con sal dentro y fuera. Se pica muy fino el hígado, los pulmones y el corazón y se mezcla bien con mantequilla, huevo, sal, pimienta y algunas gotas de jugo de limón y con esta pasta se rellena el lechón y se cose la abertura. Se le dan vueltas de buen cocite y se le pone a tostar lentamente por  $1-1/2$  a 2 horas. De cuando en cuando se humedezca con agua. Se corona con rodajas de limón y se sirve con la salsa.

Preparación: Se limpia y se lava bien el cerdito y se le frota con sal dentro y fuera. Se pica muy fino el hígado, los pulmones y el corazón y se mezcla bien con mantequilla, huevo, sal, pimienta y algunas gotas de jugo de limón y con esta pasta se rellena el lechón y se cose la abertura. Se le dan vueltas de buen cocite y se le pone a tostar lentamente por  $1-1/2$  a 2 horas. De cuando en cuando se humedezca con agua. Se corona con rodajas de limón y se sirve con la salsa.

Preparación: Se limpia y se lava bien el cerdito y se le frota con sal dentro y fuera. Se pica muy fino el hígado, los pulmones y el corazón y se mezcla bien con mantequilla, huevo, sal, pimienta y algunas gotas de jugo de limón y con esta pasta se rellena el lechón y se cose la abertura. Se le dan vueltas de buen cocite y se le pone a tostar lentamente por  $1-1/2$  a 2 horas. De cuando en cuando se humedezca con agua. Se corona con rodajas de limón y se sirve con la salsa.

Preparación: Se limpia y se lava bien el cerdito y se le frota con sal dentro y fuera. Se pica muy fino el hígado, los pulmones y el corazón y se mezcla bien con mantequilla, huevo, sal, pimienta y algunas gotas de jugo de limón y con esta pasta se rellena el lechón y se cose la abertura. Se le dan vueltas de buen cocite y se le pone a tostar lentamente por  $1-1/2$  a 2 horas. De cuando en cuando se humedezca con agua. Se corona con rodajas de limón y se sirve con la salsa.

Preparación: Se limpia y se lava bien el cerdito y se le frota con sal dentro y fuera. Se pica muy fino el hígado, los pulmones y el corazón y se mezcla bien con mantequilla, huevo, sal, pimienta y algunas gotas de jugo de limón y con esta pasta se rellena el lechón y se cose la abertura. Se le dan vueltas de buen cocite y se le pone a tostar lentamente por  $1-1/2$  a 2 horas. De cuando en cuando se humedezca con agua. Se corona con rodajas de limón y se sirve con la salsa.

Preparación: Se limpia y se lava bien el cerdito y se le frota con sal dentro y fuera. Se pica muy fino el hígado, los pulmones y el corazón y se mezcla bien con mantequilla, huevo, sal, pimienta y algunas gotas de jugo de limón y con esta pasta se rellena el lechón y se cose la abertura. Se le dan vueltas de buen cocite y se le pone a tostar lentamente por  $1-1/2$  a 2 horas. De cuando en cuando se humedezca con agua. Se corona con rodajas de limón y se sirve con la salsa.

Preparación: Se limpia y se lava bien el cerdito y se le frota con sal dentro y fuera. Se pica muy fino el hígado, los pulmones y el corazón y se mezcla bien con mantequilla, huevo, sal, pimienta y algunas gotas de jugo de limón y con esta pasta se rellena el lechón y se cose la abertura. Se le dan vueltas de buen cocite y se le pone a tostar lentamente por  $1-1/2$  a 2 horas. De cuando en cuando se humedezca con agua. Se corona con rodajas de limón y se sirve con la salsa.

Preparación: Se limpia y se lava bien el cerdito y se le frota con sal dentro y fuera. Se pica muy fino el hígado, los pulmones y el corazón y se mezcla bien con mantequilla, huevo, sal, pimienta y algunas gotas de jugo de limón y con esta pasta se rellena el lechón y se cose la abertura. Se le dan vueltas de buen cocite y se le pone a tostar lentamente por  $1-1/2$  a 2 horas. De cuando en cuando se humedezca con agua. Se corona con rodajas de limón y se sirve con la salsa.

Preparación: Se limpia y se lava bien el cerdito y se le frota con sal dentro y fuera. Se pica muy fino el hígado, los pulmones y el corazón y se mezcla bien con mantequilla, huevo, sal, pimienta y algunas gotas de jugo de limón y con esta pasta se rellena el lechón y se cose la abertura. Se le dan vueltas de buen cocite y se le pone a tostar lentamente por  $1-1/2$  a 2 horas. De cuando en cuando se humedezca con agua. Se corona con rodajas de limón y se sirve con la salsa.

Preparación: Se limpia y se lava bien el cerdito y se le frota con sal dentro y fuera. Se pica muy fino el hígado, los pulmones y el corazón y se mezcla bien con mantequilla, huevo, sal, pimienta y algunas gotas de jugo de limón y con esta pasta se rellena el lechón y se cose la abertura. Se le dan vueltas de buen cocite y se le pone a tostar lentamente por  $1-1/2$  a 2 horas. De cuando en cuando se humedezca con agua. Se corona con rodajas de limón y se sirve con la salsa.

Preparación: Se limpia y se lava bien el cerdito y se le frota con sal dentro y fuera. Se pica muy fino el hígado, los pulmones y el corazón y se mezcla bien con mantequilla, huevo, sal, pimienta y algunas gotas de jugo de limón y con esta pasta se rellena el lechón y se cose la abertura. Se le dan vueltas de buen cocite y se le pone a tostar lentamente por  $1-1/2$  a 2 horas. De cuando en cuando se humedezca con agua. Se corona con rodajas de limón y se sirve con la salsa.



(21. Viernes)

3. 1. 10. 42.

Diciembre 9, 1932.

I.

### DELICIAS DE TRUFAS

1 kilo de hígado de ternera--500 grs. mantequilla--Sal y pimienta--1 paño entero de unto-sin-sal (tocino fino de cerdo) 1 lata de trufas.

Después de limpiar cuidadosamente el hígado, quitando todas las arterias y nervios que le envuelven, se sazona con sal y pimienta, se envuelve con el unto-sin-sal para protegerle, y se pone en una cacerola gruesa, con una o dos cucharadas de agua, (si es posible sin líquido). Luego se hace cocer a fuego lento por 1-1/2 hora, entonces se retira de la cacerola, y sin el envoltorio, se pasa en maquinilla de picar, y las trufas en un tamiz fino. La mantequilla se empieza a cremar, y poco a poco, se va incorporando el puré de hígado, las trufas en rodajas y el líquido. Se coloca en molde apropiado para endurecerse y se deja en la nevera. Una vez endurecido, se puede servir, sustituyendo al clásico y popular "FOI-GRAS".

II.

### CARAMEL CAKE (Individual)

1 taza azúcar para caramelizar--1/2 taza agua hirviendo para añadir y se deja hervir. 1/2 taza mantequilla--1-1/2 taza azúcar--4 huevos enteros--3-1/2 tazas harina--5 cucharaditas baking-powder--1/2 taza caramel syrup, con 1/2 taza leche--1 cucharadita vainilla.

Se crema la mantequilla con el azúcar, se añaden los huevos, uno por uno, se mezcla después la harina tamizada con los ingredientes secos. Se aromatiza después con vainilla y se moldea individualmente, horneando a fuego moderado.

PREPARACIÓN: Retiro del caramel syrup, 3/4 taza azúcar, 1 lata leche evaporada, se cuece, moviendo constantemente hasta formar una pasta como jalea espesa.

III.

### CANDIED ORANGE PEEL

Quitar la corteza de cuatro naranjas de corteza fina, cortándola en cuartos. Cubrir con agua fría y hervir lentamente hasta que ablande. Escurrir, quitar la parte blanca con una cuchara, y cortar la parte amarilla en tiras finas usando para ello unas tijeras. Hervir media taza de agua y una taza de azúcar hasta que adquiera el punto de hebra cuando se toma el syrup con la punta de una cuchara. Cocer la corteza en el syrup por espacio de 5 minutos, escurrir y cubrir con una capa de azúcar fino granulado.

IV.

### GLACE PRALINE

100 grs. azúcar--6 yemas de huevo--1/2 litro de leche--para la crema. Se mezclan las yemas de huevo con el azúcar y se mueve bien. La leche se hace hervir y se incorpora al batido, colocando después sobre fuego lento hasta espesarse. Luego se retira del fuego y se hace enfriar.

PREPARACIÓN: 65 grs. almendras peladas--65 grs. azúcar. En una sartén o cacerola de cobre se ponen secos y se mueve constantemente hasta caramelizar el azúcar, entonces las almendras se encontrarán bien tostadas. Se retira del fuego y se deja enfriar sobre papel engrasado de mantequilla o aceite. Una vez frío, se machaca en el mortero hasta pulverizarlo. La crema se pone a hervir en la garapillera, y una vez congelada, se mezcla el polvo del praliné que se ha preparado, cuidando de haberse retirado el azúcar de la garapillera. Se vuelve a mover y se deja reposar una hora.

### CHURROS

1/2 taza agua hirviendo--1 cucharadita sal. Mézclense los ingredientes secos y sobre ellos el líquido hirviendo y fórmase un rollo de la masa se ve un recipiente con agua fría. Se hecha la masa, fríase a baño en aceite de olivo, se saca y se escurra. Fórmase después con azúcar y sir-

(Mi. Martes)

Diciembre 13, 1932.

I.

CANNELLONIS A L'ITALIENNE :

PASTA: 500 grs. harina--8 huevos enteros--4 cucharaditas sal.

Arésese tolo junto y déjese reposar antes de formar los cuadros. Una vez preparada la pasta, se hace hervir en abundante agua con sal hirviente, por 25 a 30 minutos, y sin romperlos, se refrescan en agua fría, y se escurren.

RELLENO: 6 filetes de pollo o de gallina--tocino, o un pedazo regular de lomo de cerdo, un par de sesos de carnero o de ternera bien limpios--sal, pimienta, nuez moscada (a gusto)--1/2 litro de leche--100 grs. queso rallado--100 grs. mantequilla--3 cucharadas puré de tomates--50 grs. miga de pan rallado--2 o 3 yemas de huevo--un poco de Jerez--y otro tanto de trufa picada.

Cortado el jamon o tocino en pedacitos, se rehogan en manteca con cebolla picada, y los hidillos en pedacitos, y las especias, luego los sesos cortados y fritos de antemano, el vino, salsa de tomate, pan rallado y la trufa picada; ya bien cocido y sazonado, se pasa en máquina de picar. Luego se rellenan los Cannellonis preparados y se colocan en una fuente que resista al fuego, y se cubren con una salsa.

SALSA: 1 cucharada de mantequilla, 1 cucharada harina, se remueve y se amedece con leche; debe ser espesita; sazónese con sal, pimienta, nuez moscada y queso rallado, retírese del fuego y añádase 1 o 2 yemas de huevo, si es que no se hay mezclado en el relleno de antemano. Se echa esta salsa sobre los Cannellonis y se espolvorean además con queso rallado, algo de mantequilla, se hornea hasta que tome un bonito color rubio, algo fuerte.

II:

POULET A LA DIABLE

Partir una gallina en mitad por la espalda, después de bien limpia, sazonarla muy bien con Bevilled Butter, empaparla en mantequilla (oiled butter) y asar en parrilla; untarla con una mixtura de mostaza o Bevilled Butter.

BEVILLED BUTTER: (Beurre a la Diable)

Mezclar una o dos onzas de mantequilla, (25 o 50 grs.) con 1/2 cucharita de pimienta de cayena, un pincho de polvo de carry, un pincho de gengibre ~~(mashed)~~ y una cucharita para sal, de pimienta negra.

III.

CALIFLOWER SALAD, EGG GARNISH

Separar un coliflor, en florcitas, hervirlo en agua salada hasta que quede tierno. Escurrirlo cuidadosamente. Sazonarlo con aceite, vinagre, sal y pimienta. Cubrirlo con salsa mayonesa o Salsa Tartara y rodearlo con huevos duros cortados a lo largo en cuartos.

IV.

Proporciones:

105 grs. azúcar--80 grs. harina de arroz--3 huevos enteros--1 taza de leche--vainilla u otro cualquier aroma.

En una cacerol se ponen los huevos con el azúcar, y se añade la harina de arroz tamizada, luego la leche y se hace hervir un momento para que se espese, casi pastoso, se aromatiza y se vierte sobre una placa mantecada y se levanta, extendiéndola al grosor de 1/3 pulgada y se deja enfriar. Se divide entonces en varias porciones como una docena de pequeñas y se mezcla con harina, luego se sumerge en huevo batido, y se freí en aceite o pan rallado.

Antes de servirse, se ponen a freír en aceite muy caliente y se colocan sobre una servilleta en una fuente y se cubren con azúcar.

(Viernes)

R. N. U. No. 44.

Diciembre 16, 1932.

-I-

BOSTON PORK CHOPS.

1 kilo habichuelas--1/2 kilo puerco salado--1 cucharada sal--1 cucharada molasses--4 cucharadas azucar--2 tazas agua hirviendo--1/2 cucharada de mostaza.

Poner en remojo las habichuelas por una noche. A la mañana siguiente escurrirlas y cubrir con agua fresca y se ponen a cocer lentamente hasta que revienta el pellejo. Escurrir las habichuelas. Escaldar el pellejo del puerco salado, resarlo y cortar en rebanadas. Mezclar la sal, azucar, mostaza y melaza y añadir agua hirviendo. Poner una capa de puerco salado en el fondo de un recipiente, despues la mitad de las habichuelas, despues otra capa de puerco salado y despues el resto de las habichuelas, y encima el resto del puerco salado. Verter el liquido y cubrir el recipiente. Poner al horno a fuego lento por 6 a 8 horas, quitando la cubierta la ultima hora de coccion. Añadir agua si es necesario.

-II-

BOSTON PORK CHOPS.

1 taza de centeno--1 taza de maiz--1 taza de harina Graham--3/4 cucharada soda--1 cucharita sal--3/4 taza de molasses--1-3/4 taza de leche o agua. Mezclar y cubrir los ingredientes secos. Añadir la melaza y la leche, revolver hasta que este bien mezclado, volcarlo en molde bien engrasado y cocerlo al vapor por 3-1/2 horas. La cubierta del molde debe estar engrasada antes de colocarla y se sujeta con una cuerda; de otro modo el pan se inflara empujando la cubierta. No debe llenarse el molde mas de dos tercios de su cavidad.

-III-

MOSAIC CAKE.

Slow Cook:

1/4 taza mantequilla	2-1/2 cucharita baking powder
1 taza azucar	Claras de 2 huevos
1/2 taza de leche	1/2 cucharita de vainilla o
1-2/3 taza de harina	1/4 cucharita extracto de almendras.

Seguir la receta para mezclar butter cake.

Devil's Food Cake:

1/2 taza de mantequilla	1-2/3 taza de harina
1 taza azucar	2-1/2 cucharitas baking powder
Yemas de 2 huevos	Claras de 2 huevos
1/2 taza de leche	1-1/2 tabletas chocolate
1/2 cucharita vainilla	1/4 cucharita sal.

Batase la mantequilla, agregando gradualmente el azucar y despues las yemas de los huevos. Se agregan alternativamente la leche y la harina mezclada con baking powder y vainilla; y entonces las claras de huevo bien batidas, chocolate derretido y vainilla. Cubrase con crema White Mountain o Confectioners' Frosting.

Frosting:

White Mountain Cream:

1 taza de azucar, 1/3 taza de agua hirviendo, claras de 2 huevos, 1 cucharita de Confectioners' Frosting; 1/2 taza de agua hirviendo o crema Confectioners' Sugar.

-IV-

GOLLORIAS A LA MODERNA.

Ingredientes:

60 grs. de manteca de cerdo--1 cucharita baking powder--1 cucharada de azucar--1 huevo--60 grs. mantequilla--agua fresca para hornear. Se mezclan todos juntos, y una vez compacta y lisa la masa, se irán formando el tamaño de una almendra y se pisa en rodillo acanalado, se cubren con aceite o manteca fresca de cerdo o Grisco. Se dejan enfriar, se cortan en trozos y se dejan enfriar, se cubren con azúcar y se dejan enfriar. Se cocinan todas las gollorias cocidas, reviriendolos.

## I.

CALDO GALLEGO

1/2 kilo carne de carnero--1/2 id. id. de vaca (canche)--2 chorizos de Bilbao--1/4 kilo tocino añejo (salt pork)--1/4 id. tocino fresco--1/8 kilo jamon crudo--2 tazas de garbanzos (remojados la noche anterior--2 tazas habichuelas secas--1/4 kilo habichuelas verdes--2 nabos cortados en pedacitos (lavados en agua hirviendo)--1/2 repollo idem--unas hojas de pechay idem.

Se pone en un caldero bastante cantidad de agua, y se pone la carne con los garbanzos hasta que se vuelvan tiernos, y se añaden las habichuelas, y luego las verduras con sal para condimentar.

Al servirse, se separan las carnes y en una sopera se sirven las legumbres con el caldo, al estilo de una sopa gallega.

## II.

LENGUA TRUFADA

Se prepara de antemano una lengua escarlata, frotándola con sal de nitro (salitre), azucar moreno, y se entierra en sal por 4 o 5 días, cuidando dar la vuelta cada 24 horas. No debe uno olvidarse de pinchar la lengua antes de someter a la cura.

Transcurrido este tiempo se deja estar toda la noche a remojo de agua, lavándola y luego se abre a lo largo por la parte de abajo. Se le da unos golpes con el mazo para que se extienda muy bien.

Entonces se tiene preparado 1/4 kilo de solomillo de cerdo picado, una latita de trufas y el líquido que tiene consigo se mezcla con el cerdo que servirá como relleno, sazonando con sal, pimienta, Jerez. Se coloca luego este picadillo sobre la lengua extendida a lo largo, cosiéndola y envolviendo después en una servilleta, que también debe coserse.

En un caldero se pone bastante cantidad de agua con un pedazo de jamon con hueso, una cebolla, una hoja de laurel, clavo de especia y un ramillete surtido y se sumerge la lengua envuelta para cocerla por 3 a 3-1/2 horas de coccion. Una vez tierna la lengua, se escurre del caldo y se deja enfriar, prensando para que tome la forma original.

## III.

POTITOS.

- |                         |                                |
|-------------------------|--------------------------------|
| 1. 1 taza arroz molido  | 1/3 taza syrup de 35.0         |
| Agua para humedecer     | Una cucharada de Baking powder |
| 2. CUCHINTÁ:            |                                |
| 2 tazas arroz molido    | 1 taza caramel syrup 35.0      |
| 2 " agua para humedecer | 1/4 cucharita baking soda      |
| 3. 2 tazas arroz molido | 2 tabletas yeast               |
| Agua para humedecer     | 2/3 taza syrup 35.0 densidad.  |
- (También se puede formar esta masa compacta en un solo cocimiento)  
Los tres procedimientos son a base de baño-maria.

## IV.

MARSHMALLOWS

2 tazas azucar--1/2 taza corn syrup--1/2 taza agua caliente--4 cucharadas gelatina--4 cucharadas agua fria--claras bien batidas de 2 huevos--1 cucharita vainilla--1 cucharada cornstarch.

Poner el azucar, corn syrup y agua caliente en una cacerola. mover bien hasta que quede disuelto el azucar y dejarlo hervir pero sin mover hasta la temperatura de 246 Fo. o hasta que forme bola blanda cuando se le prueba en agua fria. Retirar del fuego, añadir la gelatina previamente remojada en agua fria, y batir la mezcla hasta que quede blanca. Añadir la clara bien batida y batir vigorosamente el candy hasta que quede espeso y fibroso. Añadir la vainilla y el corn starch, vaciarlo en un recipiente de 9 pulgadas en cuadro previamente espolvoreado con polvo de azucar cernido, haciendo lo propio encima del candy. Cortar en cuadritos con un cuchillo de plata humedecido en agua fria. Se le deja una noche en reposo y se envuelven los pedazos en papel encerado. Se puede añadir otro aroma, nueces o frutas confitadas cortadas en pedacitos, si se desea.



## I.

CANAPÉS LUCIE

Freir en mantequilla y aceite, rodajas redondas de pan, cubrir despues con mayonesa espesa y salpicar un lado con lengua escarlata picada, y el otro lado con un picado de la pachuga de gallina, de suerte que el canapé esté dividido en dos partes.

## II.

DINDE AUX MARRONS

Se prepara de antemano un kilo de castañas de la manera siguiente: Se les hace una incision alrededor, de manera que la piel quede afectada en el interior; luego se sumerge en agua casi hirviendo, dejando cocer por 4 a 5 minutos. Se escurre y se les pela de ambas pieles, y entonces se mezcla con 250 grs. de carne de cerdo y el hígado de la pava, picando todo junto finamente, o bien pasar por la máquina de picar.

Se sazona con sal, pimienta y especias pulverizadas; y se introduce todo en el interior de la pava, previamente bien limpia y quitados los nervios de las patas. Enseguida se la rocía con mantequilla derretida y salpicada de harina se mete al horno caliente para asar por 1-1/2 a 2 horas, segun su edad y tamaño. Se sirve con salsa de su propio jugo, o bien a la española, o si se quiere mas exquisito se hace una salsa de "Perigueux".

Salsa Perigueux:

En una cacerolita se vierte una taza de vino Sauterne o de Madera; se añaden trufas y se hace reducir a la mitad el líquido, entonces se agregan dos tazas a la española y una tercia taza de caldo de ternera o de gallina. Despues de quedar reducida la salsa a una consistencia bastante espesa, se agrega el líquido o jugo del asado, y las trufas deberán estar cortadas en rodajas finas.

## III.

COQUEAUX

Proporciones: 1 clara de huevo--50 grs. de azucar--35 grs. de harina--25 grs. de mantequilla derretida--1 cucharada de leche--1/2 cucharita vainilla.

Se bate la clara de huevo juntamente con el azucar por 4 a 5 minutos, entonces se agrega la harina primeramente, luego la mantequilla y la leche fria. Se mete en una bolsa de pastelería con un tubo pequeño liso, y se irán alineando sobre placas engrasadas y enharinadas, varios bastoncitos del largo de la plancha, y se hornea a fuego vivo o muy caliente por 4 a 5 minutos. Tan pronto como estén cocidos, se les hace enrollar sobre un palo apropiado (como los barquillos). Se le sopla encima para enfriar enseguida.

## IV.

GATEAU PLUM-CAKE

Proporciones: 125 grs. mantequilla--160 grs. harina--125 grs. azucar--80 grs. pasas de Corinto--3 o 4 huevos enteros--pincho de sal--1/4 taza de Rhum--1/4 cucharadita de carbonato de amoniaco (Ammoniaque).

En un tazón se bate la mantequilla hasta cremarse, luego se añade el azucar, y se continúa batiendo hasta volver cremoso. Enseguida se añaden los huevos, uno por uno, cuidando de no añadir el siguiente hasta que esté bien unido el anterior. Entonces se incorpora la harina, la sal y las pasas de Corinto, previamente remojadas en el Rhum. La adicion del amoniaco es para que resulte ligero y esponjoso. Se vierte entonces esta pasta sobre un molde cubierto de papel alrededor y el fondo del mismo. Se hornea a fuego bien fuerte para provocar rapidamente la coccion, y al cabo de 6 a 8 minutos deberá estar compacta, y se procurará hacer una incision encima en forma de una cruz y moderar el calor del horno para que no se vuelva quemado la superficie. Tiempo de coccion poco mas o menos de 50 minutos a una hora. Este gateau se conserva fresco por varios días, cubriendo con papel.

(24. Martes) T.

Enero 10, 1933.

## I.

- RAVIOLIS AUX EPINARDS -

Se prepara antes la pasta:

250 grs. harina--6 grs. sal--3 yemas de huevo diluidas en una cucharada de agua. Se amasa todo junto hasta formar una bola que se deja reposar por dos horas antes de usarla.

RELLENO:

250 grs. espinacas bien lavadas, y se sumergen en agua hirviendo con sal por 8 a 10 minutos. Luego se aparta del fuego y se refrasca en agua fria, se exprime y se pica finamente. Se incorpora con un par de besos, bien de carnero, ternera o de vaca, despues que haya hervido en agua acidulada, y previamente desprovisto de sus arterias sazonado con sal y pimienta. Se pica y se combina con la espinaca, humedeciendo con caldo o con huevo batido.

Se extiende entonces la masa preparada y se van formando porciones uniformes a poca distancia y se cubre con la otra mitad de la masa, se cortan y se sumergen en agua hirviendo con sal por 20 minutos. Se coloca luego en una fuente adecuada, y se rocía con una salsa de tomates y se espolvorea con queso rallado.

## II.

- CHATEAUBRIAND A LA BERCY -

Preparar convenientemente varios filetes de lomo de vaca, (colomillo) del grosor de 5 a 6 centímetros. Embadurnar luego con un poco de buen aceite y se les asa, bien en parrilla o sobre una sartén bien caliente. Durante la cocción, se le sazona dos o tres veces, cuidando que estén muy jugosos.

Por otro lado se rehoga en mantequilla una cucharada de cebolla picada, añadiendo media taza de vino blanco, 50 grs. extracto de carne, o (en su lugar, caldo) haciendo reducir a la mitad; entonces se incorpora 100 grs. de médula de vaca cortada en pequeños dados, dejando reposar a fuego muy lento. Por último se añaden 100 grs. de mantequilla y perejil finamente picado. Se vierte luego esta salsa sobre los filetes cocidos y se sirven muy caliente.

## III.

SALADE DE LAITUE AU LARD

(Ensalada de lechugas con tocino)

Lavar cuidadosamente las hojas de lechugas, escurrirlas y cortando luego en cuatro o seis pedazos transversales. Colocarlas en una ensaladera caliente, salpicando con sal y pimienta. Mientras tanto se prepara un buen trozo de tocino en pequeños pedazos, y se hace derretir en una sartén, haciendo despues hervir un chorro de vinagre con la grasa derretida; vertiéndolo despues sobre la ensalada preparada, sirviéndola enseguida.

## IV.

POMMES A LA BONNE FEMME

(Manzanas a la buena dama)

Vaciar el corazon de las manzanas sin pelarlas, cuidando de no estropearlas, luego se colocan sobre una fuente que resista al fuego y sobre el hueco de cada manzana se pone un poquito de mantequilla y un poco de azucar; se les rocía con un poco de vino blanco, o simplemente con agua y se les hace cocer al horno.

Aderezar luego sobre una fuente adecuada y con un poco de jalea o mermelada diluida con el jugo de la cocción, se vierte sobre las manzanas cocidas.

-----

## -I-

## -RENAIMADAS "RENACIMIENTO 1933"

Ingredientes para la primera fermentacion;

1 tableta levadura americana--1/2 cucharita azucar--1 patata pequeña cocida y convertida en pure--2/3 taza de agua tibia p 3/4 taza leche) 1 taza harina cernida.

Siguiente batido;

Una vez fermentada la mezcla, se incorporan 6 yemas de huevo--1/2 taza de azucar--200 grs. harina cernida, batiendo muy bien por unos minutos, dejando que vuelva a fermentarse.

Cuando haya doblado en volumen, se aumentan otras 6 yemas de huevo, 1/2 taza de azucar--300 grs. harina cernida y ultimamente 150 grs. de mantequilla cremada, amasando muy bien la masa en conjunto y se deja fermentar de nuevo. Una vez bien levantada la masa, se procedera a su formacion.

Se tendra preparado de antemano 250 grs. de queso Roquefort machacado en un mortero con 100 grs. a 150 grs. mantequilla y con esta crema se iran untando cada porcion extendida de la masa antes de enrollarla. Una vez en sus respectivos moldes, se deja que vuelva a fermentarse, y entonces se hornea a fuego moderado por 15 a 20 minutos. Al retirarse del horno, se le pasa un pincelado de mantequilla derretida y se espolvorea con azucar fino.

## -II-

## -VIENNA CAKE-

4 yemas de huevo--1 taza azucar--3 cucharadas agua fria--1-1/2 cucharadas corn-starch--harina--1-1/2 cucharita baking powder--1/4 cucharita sal--clara de 6 huevos--1 cucharita extracto de limon.

Batase las yemas con el agua y se le añade gradualmente azucar, sin dejar de batir. Cuando este espeso, se le añade corn-starch mezclado con la harina hasta llenar una taza, baking powder y sal. Mezclese con la clara batida y pongase el extracto de limon. Viertase en molde engrasado, o plancha engrasada.

MOCHA FILLING: 1/3 taza azucar--1/3 taza harina--1/4 cucharita sal--1 taza leche caliente--1/2 taza mantequilla--1 cucharita vainilla.

Mezclese el azucar, la harina y la sal y cuando este bien mezclado se le añade la leche caliente y se pone a cocer removiendo constantemente. Añada la mantequilla a la mixtura cocida y cuando este fria se le pone vainilla. Extienda la mezcla entre dos piezas de cake dejando 1/3 de la mezcla para la cobertura.

CHOCOLATE MOCHA FILLING:

A 1/3 de Mocha filling se le añade 1/3 onza de chocolate derretido y endulzado con 3 cucharadas de azucar. Cubrase el cake.

NUT BRITISH: 1/3 de almendras picadas, 1/3 taza azucar. Pongase los dos ingredientes en una cacerola al fuego y caramelizarlos. Viertase sobre una tabla ligeramente engrasada. Enfriese y machaquese con rodillo y espolvorese sobre el cake.

## -III-

## -INDIVIDUAL MINCE PIE-

QUICK PUFF PASTE:

1 taza harina--1 cucharada manteca--1/4 taza agua fria--7/8 taza mantequilla. Mezclar la harina con la manteca, humedecer con agua y golpear y enrollar como si fuera pasta de Puff-Dot con pequeños pedazos de mantequilla usando un tercio de la cantidad. Espolvorear con harina, recoger los lados hacia el centro, doblar haciendo cuatro capas. Golpear y ~~enrollar~~ enrollar y seguir repitiendo hasta que se use toda la mantequilla. Pasar el rodillo, darle forma, enfriar y meter en horno valiente.

## -IV-

## -GLACE AUX MANDARINES-

Se prepara un syrup de 20 grados de densidad, haciendo hervir 2 tazas de azucar con 1-1/3 taza de agua. Se deja enfriar.

Mientras tanto se prepara 8 a 10 naranjitas de china o (6 del pais) exprimiendo su jugo y se mezclan con el syrup enfriado. Se le colorea con un poco de carmen y se procede a helarlo como de ordinario.

-I-  
-FRENCH WHITE SOUP-

1 gallina--Jarrete de ternera--1 galon de agua--1 cebolla en rodajas--1 zanahoria en rodajas--1 hoja de baya--1 ramito de perejil--1/2 cucharita tomillo--1/4 cucharita pimienta en grano--1/2 cucharada sal--25 gra. jamon crudo finamente picado--1/4 taza mantequilla--1/4 taza harina--1 taza crema--Yemas de 2 huevos.

Limpiar y cortar en pedazos la gallina. Limpiar la carne quitandole el hueso y cortarla en pequeños pedazos. Poner toda la carne y los huesos en un caldero, calentar poco a poco hasta el punto de abullicion, espumar y cocerlo lentamente por 4 horas. Cocer los vegetales y el jamon en una cucharada de mantequilla y añadir a la sopa con la pimienta y la sal y cocerlo por una hora. Colar, enfriar y quitar la grasa. Calentar 3 tazas de caldo, espesandolo con el resto de la mantequilla y la harina juntos, y poco antes de servir, se añade la crema y las yemas de huevos. Adornar con 1/2 taza de guisantes cocidos y Chicken Custard cortado en dados.

CHICKEN CUSTARD:

Picar la pechuga cocida de la gallina y pasarlo por tamiz, en una cantidad de 1/4 de taza. Añadir 1/4 taza de caldo white Stock y huevo ligeramente batido. Sazonarlo con sal, pimienta, sal de perejil, paprika, un poquito de nuez moscada y algunas gotas de esencia de anchoas. Poner la mezcla en un molde mantequillado y cocer en un recipiente de agua hirviendo hasta que quede firme. Se enfria, se quita del molde y se cortan en pequeños cubos.

-II-  
-TIMBALE NAPOLITANE-

Hiervase de 4 a 6 onzas de macarrones hasta que se ablanden. Enfriese y escurrase en una tela y cortense en tajadas redondas. Cubrase con parte de los macarrones cortados, el fondo y paredes del molde de tal manera que cubra completamente el interior del molde, y pongase a helar. Tenguase preparado un picado o albondiguillas de pollo o ternera, sazonado con especias, (chicken or veal quenelle forcement), con el cual espárzase cuidadosamente el fondo y lados del molde, teniendo cuidado de no tocar los macarrones. Llenese el molde con un guisado de sweetbread, lengua, setas y albondiguillas, alternandolo con los macarrones cocidos y salsa de tomate. Cubrase el molde con papel untado de mantequilla, colóquese en un recipiente con agua y metase al horno a buen fuego durante unos 30 a 40 minutos. Retírese, vuelquese en una fuente caliente y viértase salsa de tomate caliente alrededor.

-III-  
-SPINACH SALAD-

Seleccionar, lavar y cocer las espinacas. Se ponen a escurrir y se pican finamente. Sazonarlas con sal, pimienta y jugo de limon y añadir una cucharada de mantequilla derretida.

Untar ligeramente de mantequilla pequeños moldes de lata y llenarlos solidamente con la mixtura. Enfriar, remover de los moldes y arreglarlos con rebanadas finas de lengua cocida y fria cortada en forma circular. Adornar la base de cada uno con un ramito de perejil y servir con un poco de Salsa de Tartara encima de cada uno.

-IV-  
-FOOD FOR THE GODS-(Dessert)-

Antes de 6 yemas de huevos con 2 tazas de azucar hasta que adquieran color de limon. Anadase 1 libra de dátiles sin pepita cortados en pedazos, 1 libra de carne picada de nueces, 9 cucharadas de cracker en polvo fino, 2 cucharitas baking powder y 1 id. de vainilla, y por ultimo mezclase en clara batida de 6 huevos a punto de merengue. Viértase en un molde bajo forrado de papel encerado y metase en horno lento por una hora o hasta que quede cocido, debiendo ser mas bien blando, entre la consistencia de un ke y un pudding. Cortese en cuadros y sirvase con crema endulzada con azucar pulverizado.

-I-

-POTAGE CHUTE D'ORGE-(Cebada)

Hacer cocer 150 gra. de cebada perlada en 2 litros de bouillon (caldo) ligeramente salado con sal y con 30 gra. mantequilla. Aunque la cebada parece estar suficientemente cocida por la facilidad de machacarse, es preciso pasarla por tamiz con la ayuda de un mazo de madera. El caldo donde se cocio, deberá también pasarse por tamiz fino. Una vez diluido el puré de cebada, se pondrá a la vez fuego lento, cuidando de espumarlo. Después de media hora de cocción, se añade 1/3 taza de crema espesa, 60 gra. mantequilla, se condimenta con sal y un puñito de nuez-moscada. Se vierte sobre una sopera, acompañando de croutons, en pequeños dados, fritos en mantequilla.

-II-

-SCHWABER LIMMELT-(German Dish)

4 huevos cocidos duros--4 rebanadas de jamon--4 rebanadas de cerdo--20 gra. mantequilla--1 cebolla--1/4 taza de caldo--1/4 taza de crema--un poquito de harina--1 kilo de patatas.  
Se hace la carne de cerdo y para que se extienda y el jamon, por medio de un cuchillo. Una vez preparado, envuélvase cada huevo en jamon y a su vez en la carne de cerdo, sujetando y amarrando con una cuerda. Envueltos los cuatro huevos, fríalos en mantequilla, añadiendo el caldo y la cebolla, dejándolo hervir hasta que se ponga tierno. Entonces se quitan de la salsa y se ponen a cocer en la sartén hasta que sequen. Añádelas a la salsa una mezcla de crema y harina poniéndolo a cocer a fuego lento por 15 minutos.  
Pélase y cortense las patatas en tiras finas, pero sin remojar en agua para que retengan el sabor farináceo. Sequense y pónganse en colador doble (hoja de nido), arreglándolo y recortando las tiras en los bordes y póngase a freír en abundante aceite, con el resultado de que una vez fritas tendrán la forma de nido, que se pondrá en un plato ovalado. Cortese en mitad cada envoltorio de huevo y póngase cada mitad en un nido, vertiendo encima un poco de salsa. Adornar aliñados con verduras. Sirvese separadamente la salsa.

-III-

-DESSERT SALAD-

3 patatas--1/4 libra jamon--1/4 libra salchichas--2 pimientos--1 pimiento par. de ajos--mayonesa compuesta de 3 yemas y 4/10 litros de aceite--1 huevo cocido duro y 1 tomate.  
Pélase y cortense las patatas, el jamon, las salchichas y los pimientos, en tiras finas. Mezclase todo; añásele 1/2 de la mayonesa; mézclase bien y póngase sobre un plato redondo de cristal, dándole la forma de una montañita, utilizando la otra mitad de la mayonesa para decorar.

-IV-

-INDIVIDUAL STRAWBERRY-(SHORT-CAKE)

2 tazas de harina--1 cucharada mantequilla--1/2 cucharita sal--3 cucharitas 11. de baking-powder--1/3 taza leche--1/3 taza agua o (todo leche).  
Mezclar los ingredientes secos y cernirlos dos veces, trébalos en mantequilla y añadir el líquido gradualmente. Golpearlo en tabla enharinada y cortar con un pequeño cortador. Dar unas pinceladas y meter en horno caliente por 15 minutos. Dividir y untar con mantequilla y entonces poner en medio y encima fresas endulzadas.  
Cubrir con CREAM SAUCE:  
3/4 taza crema espesa--1/4 taza leche--1/3 taza azúcar en polvo--1 clara de huevo--1/2 cucharita vainilla.  
Mezclar la crema y la leche, batir hasta que quede firme, combinar con la clara de huevo batida y agregar azúcar y vainilla.

-RICH STRAWBERRY SHORT CAKE-

2 tazas de harina--1/4 taza azúcar--1 cucharita baking-powder--1/2 cucharita sal--algunos granos de nuez-moscada--1 huevo--1/3 taza mantequilla--1 1/2 cucharada manteca--1/3 taza de leche.  
Mezclar los ingredientes secos y cernirlos dos veces, trébalos en mantequilla y añadir los huevos bien batidos y la leche. Mezclar en grandes o pequeñas hornas individuales. Cortar y esparcir en pedacitos. Cubrir con fresas espolvoreadas con azúcar, esparcir la salsa y cubrir con la otra mitad.



-I-  
-MILK HOLLIS-

Se tritase una pastilla de levadura (yeast) en 1/2 taza de agua caliente y se viertase en 3/4 taza de harina y amase hasta que adquiera elasticidad. Hazanse dos cortes cruzados en la masa, se coloca la masa en un recipiente que previamente contenga 2 tazas de agua caliente y se deja hasta que la masa infle y flote y entonces se le da una cucharita de sal, 4 cucharadas de mantecilla derretida y de 5 a 7 tazas de harina. Amase y formase despues bolas que se colocan en un plato previamente engrasado con mantecilla y se le deja reposar hasta que infle, despues, con el cortador llamado "maize de wheel" se le da a cada bola un corte en la parte superior, dando la mano un ligero movimiento de rotacion. Despues despues con bastante mantecilla derretida y pongase en horno bien caliente durante 20 ó 25 minutos, cuando empiecen a dorar, bájense con cuidado de nuevo a tina y vuélvase al horno hasta que se cocen por completo.

-II-  
-JAN SALAD-

Disolver 1/2 cucharada de gelatina en 1 cucharada de agua fría y disolverla en 1/2 taza de caldo caliente de gallina. Colarlo sobre una taza de jamon picado y moverlo hasta que la mezcla empiece a espesar y entonces se le agrega 1 taza de crema que es bien batida hasta que quede firme; añadir tambien algunos granos de caprino y sal, si es necesario. Vaciar en moldes circular y cuando quede firme y helado, volcar sobre una fuente, llenando el centro con lechuga arreglada en forma de toro y la cual se llena con Mayonesa ó se sirve con French Dressing.

-III-  
-OLY SALAD-(pollo de arroz frito)

1/2 litro de arroz remojado en agua (la noche anterior) y se reduce á pasta por medio de un molino de mano o maquinilla moderna. Se mezcla 1/2 litro de agua--4 huevos batidos--1/2 cucharita de sal--y 1 cucharada de ginebra. Se pone en un perol con 1 litro de cantidad de manteca frita, de color muy caliente, (tambien se podria sustituir con aceite). Se hacen bolitas por medio de una cucharita de la mezcla en la mano de la derecha, y poco a poco se pisan para formarlos hasta formar un círculo en una sola pieza. En el centro de cada círculo se irán colocando los fritos ya cocidos de antecano y sin piel, rehogados en poca cantidad de la misma mezcla, y decorados despues con cebollitas verdes, limonetas picadas.

-IV-  
-GLACE AL VAINILLA-

Se prepara de antemano un helado a la Vainilla.  
Se mezcla 1/2 litro de azúcar--6 yemas de huevo--1/2 litro de leche--1 cucharita de vainilla.  
Una vez congelado, se quita el batidor de la garapiter, y se añade una buena proporción de puré de fresas frescas bien aromatizadas. 2 cucharillas para esta proporción. Tambien es de recomendar que el crema se polvée dulcificar, añadiendo un poco mas de azúcar, (si la fresa fuere acida).

## I.

BROWN POTATO SOUP

500 grs. patatas--250 grs. cebollas--1/2 taza mantequilla--2 litros de agua--2 troncos de apio--sal y pimienta a gusto--1 cucharadita de zumo de limón.

Remoja en mantequilla las patatas y cebollas picadas; entonces se vierte en una cacerola con el agua y el apio. Poner a hervir por media hora y después se pasa por tamiz. Sazonar con sal, pimienta y zumo de limón; añadir una cucharada de mantequilla. Se puede añadir mas agua o leche si la sopa es muy espesa. Recalentarla y servir con "Croutons" (Corteza de pan frito).

## II.

PÂTE DE PIGEON A L'ANGLAISPASTA:

250 grs. harina tamizada--200 a 225 grs. de mantequilla--1/2 taza agua helada--8 grs. de sal. Se manipula exactamente igual a la "Pasta de Mil Hojas" con la diferencia de estar en disposición de usarse a la cuarta o quinta vuelta, no siendo necesario dar mas vueltas.

RELLENO:

Después de limpiar los pichones, se dividen en cuatro partes y se rellenan en mantequilla y se dejan enfriar. Aparte se hace de la misma manera con 150 grs. de patatas en bolitas, y al retirarse, se añaden 6 o 8 pedazos de bacon inglés (chamado). Se prepara una pastelería y sobre el borde humedecido con agua se pone una banda de pasta redonda Hojalata (que se preparó de antemano). Mientras tanto, se van colocando los pedazos de pichones rellenos, las bolitas de patatas, 2 huevos duros escalfados y unos 125 grs. de champiñones. Últimamente humedecer con 1/3 taza de buen vino de carne. Se termina cubriendo con una capa de la pasta de Hojalata preparada, barnizada con un batido de yema de huevo diluida en agua. Hornear por 25 a 30 minutos. Servirlo caliente sobre una servilleta.

## III.

ENSALADA DE TODO

Coced repollo y, a medio cocer, chíchid judías, guisantes, patatas y unos troncos de zanahorias. Salad convenientemente.

Prepara refrito en aceite, cebollas, ajos, perejil, todo picado y añadido a las legumbres, uniendo algún pimentón al mismo tiempo.

Un chorro final de buen vinagre, y a la mesa.

## IV.

PINEAPPLE PUDDING

90 grs. de manzanas picadas--90 grs. de azúcar--90 grs. de Pan de Corinto--100 grs. de migas de pan rallado--3 huevos enteros--ralladura de medio limón--sal, nuez moscada a gusto--y una cucharada de Brandy.

PROCEDIMIENTO:

Mezcla bien todos los ingredientes, y moldearlos en moldes apropiados para cocerlos al baño-maria por 2 horas. Servir con una salsa apropiada. Suficiente para 6 a 8 personas.

SWEET MELTED BUTTER SAUCE:

2 tazas de leche o agua--30 grs. de mantequilla--15 grs. de harina--1/2 cucharada de azúcar--y un pincho de sal.

PROCEDIMIENTO:

Derretir la mantequilla en una cacerola, mezclar la harina y cocerlo sin corrase. Añadir la leche o agua y continuar moviendo hasta que hierva.

Déjese reposar a fuego lento por 2 a 3 minutos mas, entonces se agrega el azúcar y un buen pincho de sal.

-----

## -I-

## -PALILLOS DE SEVILLA-

## Proporciones;

400 grs.harina--20 grs.levadura--15 grs.sal--1 taza leche tibia.

Procedimiento; Se diluye la levadura con la leche y se incorpora 1 taza de harina para formar la primera fermentacion.Tan pronto como se haya ~~le-~~  
~~avanzado~~ vantado,se añade la sal y poco a poco se ira añadiendo todo el resto de la harina amasandola en conjunto hasta quedar completamente lisa la masa y bien compacta,entonces se deja reposar en sitio conveniente sin corriente de aire para se segunda fermentacion.Al doblarse el volumen de la masa,se iran formando bastoncitos de un centimetro de grosor por 8 pulgadas de largo,rodandolos sobre miga seca de pan.(biaccho) y se deja que vuelven a levantarse.Luego se hornea a fuego ~~fuerte~~ fuerte por 15 a 20 minutos.

## -II-

## -GATEAU INFANTE-

## Proporciones;

100 grs.harina--125 grs.azucar--100 grs.mantequilla--4 huevos enteros--

Perfume a voluntad--75 grs. almendras en polvo--125 grs.frutas confitadas y maceradas en aniz del mono.

## Procedimiento;

Se metan los huevos y el azucar sobre un recipiente que resista al fuego, y se batiran en conjunto hasta que se vuelva espesa y blanquesina, o mejor dicho hasta que quede doble en volumen.Mentre tanto la mantequilla se derrete y sin permitir que se vuelva caliente,se tendra a la mano para incorporarla al batido despues de haberse mezclado la harina con el polvo de almendras.Se puede perfumar con vainilla o kirsch,o aniz del mono.Hornear a fuego manso,por 40 a 45 minutos poco mas o menos.Se deja enfriar, y se parte al travez para rellenar con el preparado de las frutas confitadas maceradas en aniz.Luego se cubre el gateau con una mermelada cualquiera y se pone una capa de "Fondant"aromatizado con aniz,decorando con frutas confitadas.

## -III-

## -FORTUNES-

## Proporciones;

100 grs.almendras--100 grs.azucar--10 grs. fecula de patatas--15 grs.mantequilla--un huevo entero--una cucharada de crema espesa--1 cucharadita Kirsch.

Se machacan las almendras con el azucar,se incorpora el huevo,despues la fecula,la crema,luego la mantequilla derretida y el kirsch;la pasta debe resultar espesita.Luego se llenan unas cajitas de papel apropiado,colocando en el centro una media cereza glaseada y se hornea a fuego moderado por 6 a 8 minutos de coccion.Se sirven en las mismas cajitas donde se hornearon.

## -IV-

## -PEACHES A LA MELBA-

Este delicioso entremes es de los mas faciles de confeccionar.Se prepara de antemano un excelente helado a la vainilla como sigue;

150 grs.azucar--6 yemas de huevo--2 tazas de leche--1 cucharadita de vainilla.Se procede como de ordinario hasta congelarlo.

Si se emplean melocotones frescos,se tendra que pelarlos y sumergirlos en almibar a manera de compot,y despues se hace enfriar;pero si son de lata en conserva,no habra necesidad.

Al servirse,se coloca el helado en una compotera de plata o ensaladera de cristal,luego se alinean los trozos de melocotones,~~sustituir~~ ~~sustituir~~ ~~sustituir~~ cubriendo el helado,y sobre la fruta asi dispuesta se rocía un puré de frambuesas azucaradas y heladas.Es preciso aderezar rapidamente y a ultima hora.

Tambien se puede sustituir estas frutas por otras segun la estacion,como peras,platanos,y fresas.En el caso de emplearse las frutas,se escogeran de las mas hermosas y grandes,y se servirán enteras sobre el helado.

## -I-

-RISOLLES A LA BAYONNAISE-

Pasta: 200 gra.harina--125 gra.mantequilla--5 gra.sal--1 yema de huevo--y 1/4 taza de agua.Se amasa todo junto y se deja reposar un momento.

RELLENO:

60 gra.grasa de tocino fresco--125 gra.jamon en tiritas delgadas--60 gra.de cebollas picadas--60 gra. puré de tomate --30 gra.puré de patatas--3 cucharadas de salsa Bechamela,sal y pimienta a gusto.

Se hace derretir el tocino,y se rehoga en la grasa que resulte,los pedazos de jamon preparado,luego se retiran estos y en su lugar se rehogan las cebollas picadas,el pure de tomate,el pure de patatas,y se unen los pedazos de jamon en dados.Una vez todo unido,se adiciona la salsa de Bechamela espesa y se sazona con sal y pimienta,se retira del fuego y se hacen enfriar.

Se extiende la pasta preparada y se iran cortando medias lunas y se rellenan con una cucharada del relleno,que luego se iran friendo en aceite ó manteca caliente,y se serviran calientes sobre una servilleta plugada.

## -II-

-DINDONNEAU TRUFFE ROTI-

Despues de bien limpio el pavito,se quita completamente todo el interior, cortando el cuello desde su base,y se rellena con trufas y una picadura de cerdo,(entre carne y tocino)sazonando con sal,pimienta y nuez moscada en polvo.(Tambien se puede rellenar con foie-grass,sachichas y trufas). Si se desea rellenar la piel,se reserva una buen trufa entera y unas tirita de tocino fresco.

Se dispone el pavo preparado para hornearlo a fuego fuerte,cuidando de bañarle cada 15 minutos con mantequilla diluida en agua caliente,tan pronto como quede doradita la piel,no sin antes haber puesto un buen chorro de agua hirviendo sobre el fondo de la asadera. Al cabo de 2-1/2 horas,estará en su punto. El jugo del asado,servira de salsa;pero si se quiere hacer una salsa especial,se rehoga en mantequilla cebolla picada y harina hasta tostarla,y se añade el higado triturado,se humedece con caldo y bastante jugo del mismo asado. Se pasa por tamiz y se sazona con sal y pimienta.

## -III-

-SALADE DE BETTERAVES-(remolacha)

Se cuecen en agua con sal;pero es mas recomendable hornearlos para conservar el color rojo,si se han de emplear para la confeccion de ensaladas. Una vez cocidas las remolachas,sea al horno o bien en agua con sal,se pelan y se cortan en rodajas finas,salpicando con sal y pimienta,humedeciendo despues con vinagre por una o dos de marinar. Al cabo de este tiempo,se escurren del liquido y se les rocía con un poco de aceite,añadiendo una cucharada de cebollines finamente picados. Se coloca en una ensaladera y se sirve.

## -IV-

-TARTE AUX A L'ANGLAISE-

PATE BRISES: 125 gra.harina--en el centro se coloca 60 gra.mantequilla--3 gra.azucar--2 gra.sal--1/4 taza agua fria,y se amasa ligeramente,dejando reposar al fresco por dos horas antes de emplearlo.

Mientras tanto se prepara una mermelada de manzanas(como 500 gra.)pelando y despepitando,cortando en cuatro partes despues.Se mete un una cacerola con un pedazo de vainilla,una cucharada de mantequilla y bastante agua que le cubra lo suficiente para cocerla y convertir en puré,que se seque;en este momento se retira del fuego y con un tenedor se machaca y se aumenta 100 gra de azucar. Se vuelve a colocar sobre fuego manso y con una espátula se ira removiendo hasta espesarlo y se deja luego enfriar.

Se extiende la pasta preparada sobre una pastelera adecuada,y se vierte sobre ella parte de la mermelada,luego se rellenan con manzanas crudas cortadas sin pepita,formando una corona entera. Hornear a fuego fuerte por 20 á 25 minutos. Tan pronto como se retire del horno,salpicar con azucar perfumado con vainilla ó cortesa de limon.

Se puede servir esta torta,caliente ó bien fria.



## I.

COFFEE CAKES.

2 pastillas levadura-- $\frac{1}{2}$  cucharita azucar--1 taza leche caliente--1 taza harina.  $\frac{1}{4}$  taza yemas de huevos-- $\frac{1}{2}$  taza huevos completos-- $\frac{3}{4}$  taza mantequilla-- $\frac{1}{2}$  taza azucar-- $\frac{1}{2}$  cucharita extracto limon-- $\frac{1}{2}$  taza har. Disolver la levadura con  $\frac{1}{2}$  cucharita de azucar, la leche y la taza de harina. Dejar que infle. Entonces añadir los huevos y los otros ingredientes golpear y amasar hasta que quede lisa, cubrir y dejar que alce otra vez.

Arrollar en una larga pieza rectangular hasta  $\frac{1}{4}$  pulgada de grueso; esparcir mantequilla encima y hacer tres dobleces. Cortar en pedazos de  $\frac{3}{4}$  pulgada de ancho y retorcer los extremos en direcciones opuestas y plegarlos encima del cake. Dejar que inflen en la plancha y despues hornearlos por 20 a 25 minutos a fuego moderado. Enfriar y darle pinceladas de azucar en polvo humedecido con agua hirviendo y un poco de vainilla.

## II.

GATEAU ALCAZAR

Proporciones: 125 grs. almendras--125 grs. azucar--60 grs. mantequilla--3 huevos enteros--vainilla.

Se machacan en el mortero las almendras y poco a poco se va aumentando el azucar, luego las dos yemas de huevo, una tras otra, y por último el huevo entero. Se aromatiza, y las dos claras de huevo se batan a la nieve y se combina con la pasta, agregando la mantequilla derretida. Se vierte esta pasta sobre un molde adecuado que deberá estar forrado de antemano con una pasta "Sucre" compuesta de:

125 grs. harina--60 grs. mantequilla--60 grs. azucar--1 pincho de sal--un huevo entero o, si se quiere, se puede sustituir con 2 yemas en verano. Sobre esta masa extendida en el molde, se pasa una pincelada de mermelada de albaricoques, y sobre ella se vierte la pasta que se preparó con las almendras. Hornear a fuego moderado por 45 a 50 minutos de cocción.

Mientras tanto se prepara otra segunda pasta de almendras con 100 grs. almendras--100 grs. azucar--100 grs. mantequilla--1 clara de huevo. Una vez cocido el "gateau" se guarnece con esta pasta formando cuadriláteros, y con un pincel se pasa de nuevo una pincelada de mermelada algo líquida, y en cada cuadro se pondrá pistachos partidos por mitad, (o en su lugar maní o almendra). Se vuelve a hornear a fuego vivo para colorear o dorar enseguida la pasta. (Nota) La pincelada de mermelada y los pistachos se pondrán tan pronto como salga del horno).

## III.

FONDANT.

Se pone a cocer 1 kilo de azucar con 1 taza de agua caliente y 1 cucharita de glucosa, (haro) al punto de "soufflé" que se conocerá poniendo unas gotas del syrup sobre agua fría, y al formarse una bola floja, está en su punto; o también por medio del termómetro cuando marque 238,0 F.

Se tendrá listo el mármol humedecido de agua fría, y sobre la parte mojada se verterá el syrup, dejando reposar unos segundos hasta que los bordes estén empezando a formarse compacto. Entonces se procurará amasarla por medio de una espátula apropiada primeramente, y mas tarde con la palma de las manos, hasta que tenga el aspecto de una bola elástica. Este fondant, terminado, se podrá conservar en un recipiente bien cubierto por tiempo indeterminado.

## IV.

BONBONS.

Los centros de bonbones se hacen de fondant en forma de pequeñas bolas. Si se usa fondant blanco, se puede poner el aroma que se desee, - vainilla con preferencia se usa. Para centros de coco, emplear coco rallado en lo posible en una pequeña cantidad de fondant; para centros de nueces, rodear el fondant con pedacitos de carne de nueces lo suficiente que le cubra. Frecuentemente se emplean cerezas francesas en dulce en esta forma. Dejar que las bolas permanezcan una noche y sumergirlas al día siguiente.

Manera de sumergir: Colocar el fondant en una cacerola y derretirlo sobre agua caliente. Poner el color y aroma que se desea. Durante la inmersión debe estar el fondant sobre agua caliente para mantenerle la debida consistencia. Usar para la inmersión un tenedor de 2 puntas o un sumergidor de bonbones. Hágase caer uno, moverlo hasta que se cubra, retirarlo del fondant y colocarlo sobre papel encerado; tocar ligeramente con la punta del tenedor la parte superior del bonbon para que al levantar deje un pequeño apéndice que indica que el bonbon ha sido sumergido.

## I.

PIRRE DE POIRIAUX LA GRETT (Isak Purée)

1 manojo (6) de puerros--50 grs. mantequilla--3 tazas salsa bechamel--1 cuartillo caldo de gallina--3 yemas de huevos--1 taza de crema--especias--pedacitos de pan frito (croûtons).

Arreglar y lavar los puerros, quitar la parte verde y cortarlos en pequeños pedazos. Hervir ligeramente en agua salada y escurrirlos. Una vez enfriado se pone en una sartén con mantequilla, moviendo sobre el fuego sin permitir que quede moreno; entonces se añade el caldo y se hierve hasta que queden tiernos los puerros. Pasarlo por tamiz, volver a la sartén, añadir el bechamel y cocer por 15 minutos, moviendo de cuando en cuando, sazonar el gusto con pimienta, sal y un poco de nuez moscada. Cinco minutos antes de servir, batir las yemas de huevos con la crema y verter en la sopa, y seguir moviendo hasta que esté bien mezclado. No se debe volver a hervir la sopa una vez que se hayan agregado las yemas de huevos o la mantequilla. Verter la sopa en sopera caliente y añadir el pan tostado. Una o dos trocitos de mantequilla en pequeños pedazos derretidos en la sopa, mejorará mucho su sabor.

## II.

BOEUF A LA MODE

Tener preparado tiras de tocino fresco para rechar un trozo de carne de vaca que pese 2 kilos, sazonado con sal y pimienta y teniéndolo en remojo por 24 horas en vino blanco y dos cucharadas de cognac. Después de haber pasado este tiempo, se coloca en una cacerola apropiada, rodeado la pieza de carne con pedazos de corteza o piel de cerdo, zanahorias en rodajas, cebollitas pequeñas, un diente de ajo y un ramito de orégano. Se pone sobre el fuego y una vez dorada la pieza, se humedece con el líquido donde estuvo en remojo, hasta reducir a la mitad, luego se añade caldo que le cubra, hacer partir en hervor, teniendo la cacerola bien cubierta por tres horas.

Al cabo de este tiempo, se retira la pieza de carne, y se pasa por tamiz la salsa, desengrasando bien. Luego se vuelve a colocar de nuevo en la misma cacerola ya limpia y la salsa desengrasada, añadiendo unos 500 grs. de zanahorias en bolitas, previamente hervidas en agua con sal; se añade también unas 20 cebollitas previamente glaseadas. Luego se deja reposar sobre fuego manso por otra hora, sazonando con sal y pimienta. La salsa debe resultar espesa. Este platô puede servirse bien caliente o frío bien frío.

## REX

GULLASCH or (Hungarian Beef Stev)

1/2 kilo carne de vaca sin gordura (solomillo o costillas)--1/3 cebolla--75 grs. mantequilla--1 cucharita alcárcava (anis)--1 cucharada harina--1 taza caldo de vaca--2 pequeñas patatas--100 grs. tocino--1/2 taza vino Madera--1/2 cucharita sal--paprika, pimienta.

Quitar la piel y gordura de la carne, cortarla en pequeños dados, lavar y pelar las patatas, cortarlas igualmente en pequeños dados juntamente con el tocino, amarrar en un pedazo de tela las pepitas de alcárcava. Dorar la mitad de la mantequilla en la sartén y cuando esté caliente, añadir la cebolla finamente picada y freírle un poco hasta que dé un ligero color; añadir la carne, sazonarla con sal y pimienta y dejarla cocer en horno caliente o sobre fuego vivo por 10 minutos. Espolvorear con harina humedecida con vino y caldo, añadir el paquetito de alcárcava y dejarlo todo hervir a fuego lento. Derretir el resto de la mantequilla en una sartén, añadir el tocino y freírlo un poco; entonces añadir las patatas y cocerlas lentamente hasta que tengan bonito color; disminuir la grasa supérflua y entonces mezclar con la carne y después cubrir y dejar que hierva lentamente hasta que la carne y las patatas estén listas. Quitar el paquetito de alcárcava y verter la vianda en una fuente. Servir muy caliente. (A veces se añaden zanahorias desmenuzadas cocidas con la carne)

## III.

SALADE DE TOMATES A LA RICHELIEU.

Picar algunos champiñones previamente cocidos, cebollines verdes, salarlos bien con sal, pimienta, aceite y vinagre. Luego se rellenan la mitad de unos tomates preparados, decorando con filetes de anchoas y unas aceitunas verdes desmenuzadas.

## IV.

REIGHTS A LA TORRIJON

Los panes de rolls--1 taza leche--2 yemas de huevos--50 grs. azúcar--1/4 taza marrasquino--canela o nutmeg--mantequilla o aceite para freír. Batir las yemas, añadir la leche y el licor y un poco del azúcar. Poner en la abundancia de eso en la sartén y freírlos.